LE GARD
MILITANT DU GOÛT



Livret de recettes

Miam

Salon de la gastronomie et des produits du terroir

2013

www.militantdugout.gard.fr

CHARTE D'AUTHENTICITÉ

LE GARD

MILITANT DU GOÛT

- **Des produits de tradition gardoise**
- **Tous les labels officiels de qualité (AOC, IGP...)**
- **Le savoir-faire des artisans et des restaurateurs**
- **Le respect de la saisonnalité**
- **La garantie d'une qualité gustative optimale**
- **Un soutien à l'économie locale**
- **Un maintien des emplois sur le territoire**
- **La préservation de notre environnement**

www.militantdugout.gard.fr



Retrouvez dans ce livret toutes les recettes concoctées par les chefs de la cuisine centrale

Ils mettent à l'honneur les produits de saison savoureux qui vous inspirerons pour vos repas de fêtes de fin d'année...



Sommaire

ENTRÉES

Boudin de munster au cumin sur coulis de poire....4

Galette aux oignons doux des Cévennes, pélardon et lard fumé....5

Madeleines à la tapenade et aux oignons doux des Cévennes....6

Pomponnette de saumon fumé au hêtre farci à la brandade et son coulis de piquillos....7

Soupe de fraises aux tomates et à l'huile d'olive....8

Tartine vézénobrienne....9

Velouté de butternut et sa crème safranée au lard virtuel....10

Velouté de châtaignes aux cèpes et ses pépites de foie gras poêlées....11

Velouté d'oignons doux des Cévennes, chutney de pommes Reinette du Vigan et chips de jambon de pays....12

Velouté de potimarron et croustillant d'oignons doux des Cévennes et pélardon....13

PLATS

Blinis de truite du Gard comme une pissaladière....14

Brochettes de Saint Jacques rôties aux écorces d'agrumes....15

Brochettes de sandre à la cantalienne....16

Croustillant de canard, confit d'oignons doux des Cévennes et pomme reinette du Vigan....17

Gratin d'oignons doux des Cévennes au citron et au poivre....18

Hamburger de rillettes aux deux truites du Lac de Villefort....19

Mousse d'aubergines aux cèpes et à l'huile d'olive....20

DESSERTS

Aumônière de pomme reinette au miel....21

Douceurs : fougasse à la fleur d'oranger, diamants à la noix de coco, madeleines au miel....22

Guimauve à la fleur d'oranger....23

Poire Belle Hélène et tuiles aux fruits secs, caramel mou au chocolat....24

Pomme Reinette du Vigan en Tatin « à ma façon »....25

Tarte aux noix....26

Verrine croustifondante aux deux chocolats....27

Entrées

Boudin de munster au cumin sur coulis de poire

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

500 gr de Munster fermier au lait cru
250 gr de filet de poulet
3 blancs d'œufs
1 œuf entier
30 cl de crème fraîche
5 gr de cumin
1,5 mètres de boyau
2 poires
Sel et poivre

Préparation

Se munir d'un robot-coupe, un emboutisseur à saucisses ou 6 moules à dariole, un saladier, un mixeur, une spatule, une cuillère en bois.
Dans le robot-coupe, hacher le filet de poulet. Laisser tourner le robot et ajouter, peu à peu, les blancs d'œufs et l'œuf entier.
Saler, poivrer et ajouter 25 cl de crème ainsi que le cumin. Le robot doit toujours tourner. L'arrêter dès que la crème est bien incorporée.
Obtention d'une bonne farce. La placer dans un saladier.
Ajouter le fromage dans le robot. le hacher, en y ajoutant ce qui reste de la crème. Ensuite le placer dans le même saladier que la farce et remuer le tout vigoureusement.
Goûter avec une petite cuillère et rectifier l'assaisonnement si besoin.
Verser le résultat dans l'emboutisseur à saucisses et l'emboutir, ou dans les petits moules à dariole d'abord huilés ou beurrés.
Mettre à cuire le boudin 7 mn à l'eau bouillante ou (pour les darioles) au bain-marie dans un four préchauffé à 120°C (thermostat 4) entre 20 et 25 mn.
Démouler et servir sur un coulis de poires.

Coulis : Peler deux poires et les couper en morceaux puis cuire à l'eau bouillante environ 5 mn. Les passer au mixeur avec un peu de beurre, sel et poivre, une petite trace de crème fraîche et, s'il vous en reste un fond, un soupçon de calvados. Napper le coulis sur 6 assiettes plates et placez les terrines dessus. Cela réconcilie les nez trop sensibles avec l'arôme puissant du munster et flatte gentiment le palais.

L'Atelier du Tartiste
8 rue de la Liberté - 30500 Saint-Ambroix
Tél. 06 95 53 60 05 - Michel Dehoux

Galette aux oignons doux des Cévennes, pélardon et lard fumé

Ingrédients *(pour 10 personnes)*

Pâte brisée
800 gr de farine
400 gr de beurre mou
3 œufs
20 gr de sel
Eau

Garniture
1,5 kg oignons doux des Cévennes AOP
10 pélardons AOP
20 tranches de poitrine fumée très minces
Huile d'olive AOP de Nîmes

Préparation

Confectionner la pâte puis la laisser reposer.
Emincer les oignons, les cuire à la poêle avec de l'huile d'olive, puis saler à votre goût.
La cuisson peut être un peu longue mais il faut laisser évaporer le jus.
Laisser refroidir.
Partager la pâte en 10 puis étaler ; il faut obtenir 10 disques sans rebord de 20 cm. de diamètre environ à l'aide d'une assiette retournée et la pointe d'un couteau vous pouvez obtenir une découpe régulière.
Piquer à l'aide d'une fourchette et cuire au four à 180°C.
Cette préparation peut être réalisée la veille voire 2 jours avant.
10 minutes avant le repas, étaler les oignons, couper les pélardons en deux, disposer les tranches de poitrine fumée dessus, chauffer au four 8 à 10 minutes à 180°C.
Juste avant de déguster, arroser avec un peu d'huile d'olive.

Restaurant Le Riche
42 place Pierre Sémard - 30100 Alès
Tél. 04 66 86 00 33 - www.leriche.fr - Jean Chevallier

Madeleines à la tapenade et aux oignons doux des Cévennes

Ingrédients *(pour 50 petites madeleines)*

250 gr de farine
50 gr de beurre fondu
5 œufs
1 cuillère à soupe de levure
200 gr de tapenade verte
200 gr de tapenade noire
500 gr d'oignons doux des Cévennes AOP
1 cuillère à soupe de miel de châtaignier
1 bouchon d'eau de fleur d'oranger
1 bouchon d'extrait de vanille
1 cuillère à soupe d'huile d'olive AOP de Nîmes

Préparation

Faire suer les oignons doux jusqu'à ce qu'ils colorent légèrement.
Préchauffer le four à 175°C (thermostat 6).

Dans un saladier, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois :

1. Farine,
2. Œufs,
3. Oignons doux refroidis,
4. Tapenade noire et verte,
5. Miel de châtaignier,
6. Huile d'olive,
7. Levure et beurre fondu,
8. Vanille et fleur d'oranger.

Beurrer les moules à madeleine et les garnir de la préparation.

Faire cuire à 175°C pendant 7 minutes.

Restaurant Le Petit Bec
87 bis rue de la république - 30900 Nîmes
Tél. 04 66 38 05 83 - www.restaurant-lepetitbec.fr - Serge Beldio

Pomponnette de saumon fumé au hêtre farcie à la brandade avec son coulis de piquillos

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

400 gr de saumon fumé au hêtre
200 gr de brandade de morue
25 cl crème fraîche
10 piquillos
Huile d'olive AOP de Nîmes
Sel, poivre, ail, persil

Préparation

Escaloper le saumon fumé en fines tranches.
Détendre la brandade avec de la crème fraîche.
Dans une louche, disposer 2 ou 3 escalopes de saumon fumé et farcir de brandade, puis refermer en boule.

Coulis
Cuire les piquillos au four environ 15 min, puis les éplucher et les nettoyer.
Mixer avec de l'huile d'olive et assaisonner avec sel, poivre et ail.
Mettre au frais.

Dressage
Dans une assiette creuse, verser un peu de coulis de piquillos, y déposer la pomponnette, puis assaisonner avec un filet d'huile AOP de Nîmes et du persil.

Restaurant La Brandade
152 rue Claude Nicolas Ledoux - 30900 Nîmes
Tél. 04 66 38 86 46 - www.labrandade.com - Patrick Montouliou

Entrées

Soupe de fraises aux tomates et à l'huile d'olive

Ingrédients

7 tomates Rose de Berne ou Cœur de bœuf
Le même poids de fraises Gariguettes
6 cuillères à soupe d'huile d'olive AOP de Nîmes
2 cuillères à café de jus de tomates concentrée
30 cl d'eau
5 feuilles de basilic
Sel et poivre blanc
2 cuillères à café de vinaigre balsamique

Préparation

Monder les tomates, laver et équeuter les fraises, laver les feuilles de basilic, peler et épépiner les tomates.

Dans un blender, mettre 4 tomates, les ¾ des fraises, le concentré de tomate, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, quelques feuilles de basilic, l'assaisonnement et l'eau.

Mixer le tout 2 mn environ et filtrer dans un saladier puis mettre 2 h au frais avant de servir.

Tailler en petits cubes le reste des tomates.

Verser la soupe dans de grands verres ou assiettes creuses. Parsemer des dés de tomates, les fraises entières, puis saupoudrer du basilic restant finement ciselé.

Restaurant l'Arceau
1 rue de l'arceau - 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan
Tél. 04 66 37 34 45 - www.hotel-arceau.com - André Brunel

Tartine Vézénobrienne

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

4 tranches de pain de mie
1 à 2 oignons doux des Cévennes AOP
4 grosses figues
4 pélardons AOP
400 gr de gruyère râpé
Beurre

Préparation

Couper en rondelles les oignons doux des Cévennes et les figues.

Dans une casserole, faire compoter ce mélange avec une noisette de beurre.

Tartiner cette compote sur les tranches de pain de mie.

Puis déposer au-dessus un pélardon coupé en lamelles.

Saupoudrer de gruyère râpé.

Faire gratiner au four à 180°C.

Servir avec une salade aromatisée aux herbes fraiches (ciboulette, aneth, persil...).

Restaurant Le Marypol
2861 Plan des Aires - 30360 Vézénobres
Tél. 04 66 60 33 20 - www.mtraiteur.fr - Florent Mansard

Entrées

Velouté de Butternut et sa crème safranée au lard virtuel

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

1 courge butternut
2 oignons doux des Cévennes AOP
1 gousse d'ail
1 bouillon de volaille
Beurre
Crème fraîche liquide 30% mat grasse
1 barquette de lardons fumés
Quelques châtaignes
Safran

Préparation

Faire revenir dans du beurre les oignons doux coupés en gros morceaux avec la gousse d'ail, ajouter ensuite la courge coupée en gros cubes (sans la peler).

Mouiller avec le bouillon de volaille.

Cuire environ 30 min, vérifier la cuisson en piquant les morceaux de courge.

Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement.

Préparer la crème au lard : faire chauffer la crème fraîche avec les lardons.

Laisser refroidir puis passer ensuite au chinois et mettre la crème dans un siphon.

Faire revenir au beurre quelques morceaux de châtaignes.

Servir le velouté dans les assiettes puis mettre un peu de crème au lard et parsemer avec des morceaux de châtaignes.

Restaurant Les Vents d'Anges
1 rue du 19 mars 1962 - 30140 Bagard
Tél. 04 66 60 57 31 - Tania Van Muylem

Velouté de Châtaignes aux cèpes et ses pépites de foie gras poêlées

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

500 gr de châtaignes
100 gr d'oignons doux des Cévennes AOP
150 gr de cèpes
100 gr de beurre
2 litre de bouillon de volaille
200 gr de crème fraîche

Garniture :
300 gr de cèpes
10 tranches de foie gras de 50 gr

Préparation

Faire étuver les oignons émincés avec le beurre et les châtaignes.
Ajouter les 150 gr de cèpes.
Couvrir et laisser quelques minutes à feu très doux.
Mouiller avec les 4/5 du bouillon de volaille, garder 1/5 pour la fin.
Ajouter la crème et laisser cuire.
Une fois que les châtaignes sont cuites, qu'elles s'écrasent, passer le tout au mixeur.
Vérifier l'assaisonnement.
Réserver au chaud.
Si trop épais, allonger avec le 1/5 du bouillon restant, juste avant de servir.

Préparer la garniture
Couper chaque tranche de foie gras en trois et faire sauter vivement à la poêle.
Égoutter sur du papier absorbant.
Dans le gras rendu par le foie gras, faire sauter les cèpes finement émincés.
Réserver.

Dressage
Verser le velouté de châtaignes dans une assiette puis disposer les pépites de foie gras et les cèpes dessus.

Restaurant l'Arceau
1 rue de l'arceau - 30210 Saint Hilaire d'Ozilhan
Tél. 04 66 37 34 45 - www.hotel-arceau.com - André Brunel

Entrées

Velouté d'oignons doux des Cévennes, Chutney de pommes Reinette du Vigan, Chips de jambon de Pays

Ingrédients

4 oignons doux des Cévennes AOP
1 l de bouillon de volaille
250 gr de crème fraîche
100 gr de beurre
Sel, poivre et huile d'olive AOP de Nîmes
3 pommes Reinette du Vigan
1 cuillère de miel des Cévennes
50 gr de vinaigre blanc
6 tranches de jambon de Pays cru

Préparation

Velouté d'oignons doux
Eplucher les oignons doux et les tailler en grosse brunoise.
Dans une casserole, mettre une cuillère d'huile d'olive, ajouter les oignons et laisser compoter à feu doux pendant 10 mn.
Ajouter le bouillon de volaille et le crémer, puis laisser réduire de moitié (15 mn).
Mixer avec le beurre puis assaisonner.

Chutney de pommes Reinette du Vigan
Eplucher et tailler les pommes en cubes.
Dans une casserole, mettre le miel et le faire légèrement caraméliser puis incorporer le vinaigre blanc et les cubes de pommes puis laisser mijoter 5 mn et mettre au frais.

Chips de jambon
Dans une poêle antiadhésive, faire revenir le jambon cru de Pays quelques secondes de chaque côté puis réserver sur du papier absorbant.

Dressage
Dans une assiette creuse, verser le velouté chaud puis mettre une quenelle de chutney de pommes.
Et pour finir poser la chips de jambon dessus.

Restaurant Epices et Tout
15 avenue Carnot - 30100 Alès
Tél. 04 66 52 43 79 - www.epicesettout.fr - Quentin Bonnet

Velouté de potimarron, croustillants d'oignon doux des Cévennes et pélardon

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

Pour la crème
1 kg de potimarron
100 cl de bouillon de volaille
2 blancs de poireaux
2 gousses d'ail
Sel, poivre, cumin
50 cl de crème
200 gr de beurre

Pour les croustillants
4 feuilles de brick
200 gr d'oignons doux des Cévennes AOP
50 gr de raisins secs blancs
100 gr de beurre
4 pélardons AOP
1 jaune d'œuf
1 branche de cerfeuil

Préparation

Crème : évider le potimarron et le tailler en dés. Faire revenir à blanc dans 20 gr de beurre les 2 blancs de poireaux et les 2 gousses d'ail pendant 2 mn. Puis ajouter les potimarrons et laisser revenir pendant 5 mn. Mouiller avec le bouillon de volaille, assaisonner avec le poivre, le sel et 1 pincée de cumin. Après ébullition, ajouter les 50 cl de crème et laisser cuire pendant 25 mn. Mixer et passer au chinois. Avant de servir, monter au beurre et vérifier l'assaisonnement.

Compotée d'oignons : éplucher et émincer les oignons. Faire suer dans le beurre, puis ajouter les raisins secs. Cuire à feu doux pendant 5 mn. Mouiller à niveaux avec de l'eau et laisser cuire à feu doux 15 mn. Réserver au frais.

Croustillants : plier les feuilles de brick en deux. Dorer entièrement à l'aide du jaune d'œuf. Etaler la compotée d'oignon et disposer dessus un Pélardon initialement coupé en morceaux. Replier en forme de bâtonnet. Faire colorer à la poêle les bâtonnets à l'huile d'olive et les réserver sur un papier absorbant. Réchauffer les bâtonnets au four pendant 2 mn et les couper en biseaux.

Dressage : Dresser la crème en assiette creuse et disposer les bâtonnets dessus. Ajouter une peluche de cerfeuil.

Restaurant Le Colombier
24 avenue du Pont du Gard - 30210 Remoulins
Tél. 04 66 37 05 28 - www.lecolombierdugard.com - Laurent Didier

Blinis de truite du Gard comme une pissaladière

Ingrédients *(pour 8 personnes)*

500 gr de farine
30 gr de levure
6 jaunes d'œufs
500 gr de lait
10 gr de sel
125 gr de beurre
3 cl d'huile
6 blancs d'œufs
40 gr de sucre semoule
400 gr de truite fumée
100 gr de jeunes pousses
1dl de crème fleurette
1 citron
1kg d'oignons doux des Cévennes AOP
120 gr d'huile d'olive AOP de Nîmes
Sel, poivre, piment d'Espelette

Préparation

Mettre la levure dans le bol du robot avec un peu de lait. Ajouter la farine, les jaunes d'œufs, le sel et une partie du lait. Travailler la pâte et ajouter peu à peu le reste du lait pour éviter les grumeaux. Lorsque tout est mélangé, ajouter le beurre fondu et les blancs montés fermes (serrés avec le sucre).

Cuire la préparation dans une poêle à blinis et, à mi-cuisson, garnir d'une cuillère à soupe d'oignons doux des Cévennes confits doucement dans un peu d'huile d'olive.

Finir la cuisson à four chaud à 180°C pendant 5 mn.

Garnir d'une chiffonnade de truite fumée.

Servir tiède accompagné de jeunes pousses.

Arroser de crème légèrement fouettée et préalablement assaisonnée, citronnée et relevée au piment d'Espelette.

Restaurant La Tonnelle
15 avenue Jules Ferry - 30133 Les Angles
Tél. 04 90 26 04 04 - www.hotel-lepetitmanoir.com - Claude Lambert

Brochettes de Saint Jacques rôties aux écorces d'agrumes

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

24 pièces Noix de Saint Jacques
1 citron jaune
½ l de jus d'orange avec pulpe
50 gr d'écorces d'oranges confites
100 gr de sucre
200 gr de quinoa
50 gr de tomates confites
1 citron vert
6 pincées de sel fin
6 tours de moulin à poivre
50 gr de moutarde douce
0,25 l d'huile d'olive AOP de Nîmes
Herbes et éléments de décors

Préparation

Monter les noix de Saint-Jacques sur des piques en bois.

Verser dans une casserole le jus d'agrumes, puis mettre le sucre et le jus de citron jaune puis laisser réduire aux 3/4.

Ensuite, mettre la moutarde et le jus réduit dans un saladier et bien mélanger puis monter à l'huile d'olive à l'aide d'un mixeur plongeant et rectifier l'assaisonnement.

Cuire le quinoa à l'eau salée, comme du riz blanc, l'égoutter, puis ajouter les tomates confites hachées et assaisonner.

Disposer les brochettes sur le fond d'une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive et les cuire pendant environ 1 mn de chaque côté.

Dresser les brochettes dans une assiette de présentation et servir la sauce dans une saucière.

Baldy Traiteur
35 chemin Louis Durand - 30380 Saint-Christol-lès-Alès
Tél. 06 72 38 58 23 - www.baldy-traiteur.com - Sébastien Baldy

Brochettes de sandre à la cantalienne

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

1.2 kg de sandre
18 tranches de lard
200 gr de Cantal (fromage AOP)
1 choux vert
Huile de noisette

Préparation

Trancher les filets de sandre en portion de 200 gr et les réserver au frais.

Faire des copeaux de cantal à l'aide d'un économe et réserver les.

Séparer les feuilles de choux vert et tailler un rond à l'aide d'un couteau afin d'avoir un cercle le plus joli possible et en enlevant le maximum du cœur.

Faire frire une feuille de choux par personne, une fois cuite la réserver sur un papier absorbant et la saler à chaud, ne pas mettre au frais !

Disposer ensuite trois tranches de lard sur une assiette avec quelques copeaux de cantal, le filet de sandre puis encore des copeaux et poivrer, puis refermer le lard sur l'ensemble à l'aide de brochettes en bois. Ne pas saler l'ensemble : le fromage et le lard le feront pour vous !

Recommencer l'opération avec chaque filet de poisson.

Disposer l'ensemble des filets lardés sur une plaque à four, cuire environ 20 mn à 200°C.

Pour le dressage : disposer au centre de l'assiette une feuille de choux frit, un filet de sandre lardé, ajouter un filet d'huile de noisette…

Vous pouvez aussi accompagner ce plat de petites pommes de terre rôties.

Restaurant Au banc d'essai
280 avenue Sainte Barbe - 30520 Saint Martin de Valgagues
Tél. 04 66 34 24 73 - www.aubancdessai.com - Gabin Batal

Croustillant de canard, confit d'oignons doux des Cévennes et pomme reinette du Vigan

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

2 cuisses de canard
200 gr de graisse de canard
100 gr d'oignons doux des Cévennes AOP
1 cuillère à soupe de miel des Cévennes
500 gr de pommes reinette du Vigan
4 feuilles de brick
Sel - poivre
Huile d'arachide

Préparation

Désosser les cuisses de canard et les mettre à confire dans la graisse de canard pendant 1 heure.

Emincer finement les oignons doux des Cévennes et les compoter avec le miel des Cévennes.

Eplucher et râper les pommes reinette du Vigan et préparer des galettes et les mettre dans une poêle avec un peu d'huile.

Couper les feuilles de brick en 4 bandes, former des triangles et garnir avec la préparation.

Faire colorer légèrement les chaussons à la poêle.

Gratin d'oignons doux des Cévennes au citron et au poivre

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

700 gr d'oignons doux des Cévennes AOP
40 gr de beurre
20 cl de crème fraîche à 35%
60 gr de parmesan
1 citron
Sel et poivre concassé en quantité suffisante

Préparation

Éplucher les oignons doux, les émincer.

Faire fondre le beurre et y mettre à cuire les oignons.

Une fois cuits, y rajouter la crème fraîche.

Laisser réduire jusqu'à ce que le mélange soit lié.

Saler, poivrer. Mettre dans les moules à crème brulée.

Ajouter le parmesan. Faire gratiner sur le grill du four.

A la sortie du four, rajouter quelques gouttes de citron, le poivre concassé (mignonnette).

Déguster avec une tranche de jambon cru de Lozère ou un peu de mesclun.

Restaurant La Porte des Cévennes
2300 route de Saint Jean du Gard - 30140 Anduze
Tél. 04 66 61 99 44 - www.porte-cevennes.com - Denis Haon

Hamburger de rillettes aux deux truites du lac de Villefort

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

350 gr de filet de truite de Villefort
1 l d'eau
2 cubes de bouillon de légumes bio ou sel de Guérande et bouquet garni
100 gr de beurre de baratte
Fleur de sel de Camargue, poivre du moulin, baies roses
2 tiges de ciboulette (pour le goût et la couleur)
¼ de branche de céleri (pour le croquant et la sève)
150 gr de truite fumée du lac de Villefort
1 pot d'œufs de truite (pour la décoration)

Pocher le filet de truite dans le court bouillon, dès les premiers frémissements, baisser le feu, cuire 5 mn. Laisser refroidir, puis égoutter, trier la chair et réserver. Détailler le céleri en petits dés et couper la ciboulette puis mélanger au céleri et réserver. Découper le filet de truite fumée en petits lardons et l'assembler à la truite pochée en y incorporant le beurre pommade. Assaisonner puis ajouter la ciboulette et le céleri en mélangeant doucement.

Ingrédients blinis à la châtaigne :

115 gr de farine de blé type 45
60 gr de farine de châtaigne
Une bonne pincée de sel
2 œufs
½ cube de levure fraîche de boulanger
10 cl de lait ½ écrémé
30 gr de beurre

Mélanger tous les ingrédients puis cuire la préparation dans une poêle à blinis.
Montage du hamburger : décorer avec une dizaine d'œufs puis assaisonner avec un tour de moulin à baies roses et un peu de fleur de sel.

Restaurant La Balme
2 place du Portalet - 48800 Villefort
Tél. 04 66 46 80 14 - www.hotelbalme.online.fr - Carole Verdeau

Mousse d'aubergines aux cèpes et à l'huile d'olive

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

200 gr d'aubergines
100 gr de cèpes
100 gr d'oignons doux des Cévennes AOP
3 belles gousses d'ail
3 filets d'anchois
2 feuilles de gélatine
20 cl crème fraiche
Huile d'olive AOP de Nîmes
Sel, poivre

Préparation

Emincer les oignons, les faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive, sel, poivre et les gousses d'ail.

Ajouter les cèpes en morceaux et les aubergines épluchées et coupées en gros cubes, faire revenir.

Mouiller à hauteur avec de l'eau ou un fond blanc de volaille clair, ajouter les filets d'anchois puis laisser cuire à petit feu jusqu'à réduction.

Mixer et mettre à refroidir sur glace.

Faire fondre la gélatine, l'ajouter à la préparation puis la crème fouettée en deux fois. Rectifier l'assaisonnement.

Mouler en verrine, ajouter un peu d'huile d'olive AOP de Nîmes.

Restaurant La Table des Oliviers
37 avenue Robert de Joly - 30620 Uchaud
Tél. 04 66 35 93 60 - www.leclosdescapitelles.fr - Frédéric Rigaud

Aumônière de pommes reinette du Vigan aux raisins et au miel

Ingrédients *(pour 8 personnes)*

1 kg de pommes reinette du Vigan
500 gr de raisin muscat petits grains
80 gr de cassonade
150 gr de miel de châtaignier
4 jaunes d'œufs
100 gr de beurre
10 feuilles de brick
10 cl de vin blanc IGP Cévennes

Préparation

Eplucher et couper les pommes en quartiers. Chauffer une poêle, y faire fondre le beurre noisette puis ajouter les pommes, saupoudrer de cassonade, cuire en remuant jusqu'à coloration caramel blond.

Ajouter les raisins secs, cuire 2 mn et refroidir.

Garnir le centre des feuilles de brick beurrées d'un quart, puis répartir la préparation et fermer l'aumônière avec une pique en bois

Cuire à four chaud.

Servir avec un sabayon au miel : fouetter au bain marie les jaunes avec le miel et le vin blanc jusqu'à obtention d'une mousse.

Déguster immédiatement.

Restaurant La Tonnelle
15 avenue Jules Ferry - 30133 Les Angles
Tél. 04 90 26 04 04 - www.hotel-lepetitmanoir.com - Claude Lambert

Desserts

Douceurs

Diamants Noix de Coco (env 50 pièces)

300 gr de sucre cristal
300 gr de noix de coco râpé
3 œufs entiers
80 gr de farine
50 gr de beurre fondue

Mélanger tous les éléments dans un saladier en utilisant un gant jetable.
Faire des petites pyramides et les déposer sur une plaque. Cuire dans un four chaud 180°C à 200 °C, 4 mn.

Madeleines au miel (env 50 pièces)

100 gr de poudre d'amande
250 gr de sucre glace
100 gr de farine
8 pièces de blancs d'œufs
250 gr de beurre
Une grosse cuillère à soupe de miel des Cévennes

Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande, la farine.
Ajouter les blancs d'œufs successivement.
Mener le beurre à une belle couleur noisette, le verser sur le mélange, battre énergiquement, ajouter le miel. Beurrer un moule à « Madeleine » et mettre de l'appareil dans chaque alvéole prévue. Cuire dans un four chaud 180°C à 200 °C, 3 mn.

Petites fougasses à la fleur d'oranger (env 50 pièces) (recette à faire avec un verre doseur)

0,25 l de crème fraîche liquide
0,5 l de sucre
0,5 l de farine
3 œufs
Entre 50 et 100 gr de beurre
Un sachet de levure chimique
Fleur d'oranger

Mélanger tous les éléments dans un saladier. Cuire dans un four chaud entre 150°C et 180 °C, 20 mn. Faire fondre du beurre et de la fleur d'oranger dans une casserole. Dès sa sortie du four, arroser la fougasse copieusement du mélange : beurre/fleur d'oranger.

Restaurant La Table des Oliviers
37 avenue Robert de Joly - 30620 Uchaud
Tél. 04 66 35 93 60 - www.leclosdescapitelles.fr - Frédéric Rigaud

Guimauve à la fleur d'oranger

Ingrédients *(pour 10 personnes)*

500 gr de sucre
125 gr d'eau
12 feuilles de gélatine (de 2 gr)
6 blancs d'œufs
1 cuillère à café de miel
1 cuillère à café de fécule de maïs
2 cuillères à café de sucre glace
Quelques gouttes de fleur d'oranger

Préparation

Couper les feuilles de gélatine, les placer dans un bol, les couvrir d'eau froide, les laisser ramollir.

Verser dans une casserole le sucre, le miel. Faire chauffer à feu doux 10 mn environ.

Verser le sirop de sucre à 120°C sur les blancs d'œufs sans cesser de fouetter, puis ajouter quelques gouttes de fleur d'oranger et incorporer la gélatine.

Saupoudrer d'un mélange de fécule de maïs et de sucre glace. Verser la guimauve dans le moule, lisser le dessus, et placer le tout dans le réfrigérateur pour 30 mn environ.

Couper la guimauve en bandes à l'aide d'un couteau légèrement huilé.

Garder au frais, et consommer rapidement !

Courtin chocolatier
8 Place de la republique - 30250 Sommieres
Tél. 04 66 35 32 04 - www.courtin-chocolatier.fr - William Courtin

Desserts

Poire Belle Hélène et tuiles aux fruits secs, caramel mou au chocolat

Ingrédients *(pour 8 personnes)*

4 poires

Réaliser un sirop avec :
½ litre d'eau
300 gr de sucre

Réaliser le coulis chocolat avec :
100 gr de sucre
¼ litre de crème
100 gr de chocolat

Réaliser les tuiles aux fruits secs avec :
200 gr de sucre
50 gr de glucose
50 gr d'eau

Réaliser une crème chantilly avec :
½ litre de crème
50 gr de sucre de canne
½ gousse de vanille

Préparation

Pocher les poires pelées et vidées dans le sirop.

Caramel mou au chocolat : réaliser un caramel à sec et décuire avec la crème, puis verser sur le chocolat pour le faire fondre.

Tuiles aux fruits secs : cuire jusqu'au caramel le sucre, l'eau et le glucose.

Etaler sur une feuille de papier cuisson à l'aide d'une cuillère et parsemer aussitôt de fruits secs grillés.

Auberge du Pont Romain
2 avenue Emile Jamais - 30250 Sommières - Tél. 04 66 80 00 58
www.aubergedupontromain.com - Thierry et Frédéric Michel

Pommes Reinette du Vigan en tatin « à ma façon »

Ingrédients *(pour 8 personnes)*

Sablé châtaigne :

75 gr de beurre
65 gr de sucre glace
2 gr de sel
1 œuf
75 gr de farine T55
5 gr de levure
25 gr de farine de châtaigne

Dans un saladier mélanger le beurre ramolli avec le sucre, ajouter l'œuf, puis la levure, le sel et les farines : travailler délicatement pour obtenir une pâte homogène.
Garder au frais 1h puis allonger la pâte avec un rouleau et détailler des cercles de 70 cm sur 1 cm d'épaisseur. Cuire au four à 180°C environ 10 mn.

Crémeux caramel :

100 gr de sucre
250 ml lait
120 gr de mascarpone
3 feuilles de gélatine

Cuire le caramel avec le sucre puis décuire avec le lait.
Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement trempée dans de l'eau glacée, ajouter le mascarpone. Mixer. Mettre au frais.

Les pommes :

4 pommes Reinettes du Vigan
100 gr de beurre
150 gr de sucre

Préparation

Dans un plat à tarte, faire fondre le beurre et le sucre à caramel. Mettre les pommes préalablement épluchées, les couper en deux et enlever les pépins. Colorer les deux faces puis cuire au four à 180°C pendant 15 mn. Au moment de servir, mettre les pommes encore tièdes sur le sablé et y ajouter une « quenelle » de crémeux caramel. On peut terminer avec un filet de crème anglaise.

Auberge cigaloise
Route de Nîmes - 30170 St Hippolyte du fort
Tél. 04 66 77 64 59 - www.aubergecigaloise.fr - Gilles Granier

Tarte aux noix

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

Pour la pâte :
250 gr de farine
125 gr de beurre
1 œuf
Une pincée de sel
40 ml d'eau froide

Pour la farce :
180 gr de cerneaux de noix
150 gr de sucre
150 gr de beurre
3 œufs

Préparation

La pâte :
Mélanger le beurre et la farine jusqu'à ce que le beurre soit bien intégré. Ajouter alors, le sel, l'œuf, l'eau et mélanger le tout sans travailler trop la pâte.

La farce :
Hacher 150 gr de cerneaux de noix, mettre cette poudre dans un saladier, ajouter le beurre (à température de la pièce), le sucre, et les œufs. Battre le tout au fouet jusqu'à obtention d'une crème mousseuse et blanchâtre.

Rouler la pâte, la poser dans un moule beurré et fariné, remplir la tarte avec la crème de noix, et décorer avec les 30 grammes de noix restant.

Cuire 25 mn au four (préchauffé) à 180°C.

Déguster tiède ou froide.

L'Atelier du Tartiste
8 rue de la Liberté - 30500 Saint-Ambroix
Tél. 06 95 53 60 05 - Michel Dehoux

Verrine croustifondante aux deux chocolats

Ingrédients *(pour 4 personnes environ)*

Croustillant praliné :
90 gr de praliné
35 gr de chocolat noir
85 gr de pailleté feuillantine
Faire fondre le chocolat puis le mélanger au praliné, ensuite ajouter la pailleté feuillantine, réserver.

Crémeux chocolat :
112,5 gr de crème liquide
30 gr de jaune d'œuf
15 gr de sucre semoule
50 gr de chocolat lacté
50 gr de chocolat noir
Blanchir les jaunes et le sucre, faire bouillir la crème et la mélanger aux jaunes tout en remuant, cuire à la nappe et couler sur les deux chocolats, puis réserver.

Chantilly au chocolat au lait :
125 gr de crème
45 gr de chocolat lacté
Faire bouillir la crème et la mélanger au chocolat, réserver au moins 12 heures au réfrigérateur.

Dressage :
Couler dans une verrine au tiers le crémeux chocolat, puis ajouter un peu de croustillant praliné et réserver au frais.
Faire monter au batteur ou à la main la chantilly au chocolat et la mettre en poche avec une douille cannelée, vous pouvez aussi utiliser un siphon.
Dresser la chantilly au-dessus de la verrine et déguster.

Restaurant La Fleur de Thym
95 chemin du Mas Icard - 30720 Ribaute les Tavernes
Tél. 04 66 60 63 08 - www.restaurant-fleur-thym.com - Joffrey Fesquet

Contacts

Chambre de Commerce et d'Industrie Alès Cévennes

Cécile VERBE
Chargée de mission Militant du Goût
Pôle Commerce, Tourisme et Service aux particuliers

Rue Michelet
30100 Alès
Tél. 04 66 78 49 10

cecile.verbe@ales.cci.fr

Chambre de Commerce et d'Industrie Nîmes

Déborah BLED
Chargée de mission Militant du Goût
Pôle Commerce, Tourisme et Service aux particuliers

12 rue de la République
30032 Nîmes Cedex 1
Tél. 04 66 87 98 55

deborah-bled@nimes.cci.fr



Cassonade 04 66 04 06 97