DU GOÛT,
DU GOÛT...
DU GARD !

Livret de recettes

Miam

Salon de la gastronomie et des produits du terroir

2014



LE GARD
MILITANT DU GOÛT

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 inspireront pour vos repas de fêtes de fin d'année...



Sommaire

Entrées

Cheesecake au pélardon, basilic et œufs de lompe 4

Gougères aux pélardons et aux fines herbes 5

Gourmandine de truite aux écrevisses 6

Médaillon de volaille, chapelure persillée aux agrumes et aux épices, vinaigrette au miel des Cévennes et émulsion de poivron jaune au beurre noisette 7

Nems de pélardon au miel des Cévennes et sa compotée d'oignons doux des Cévennes 8

Sucettes de cabillaud au miel des Cévennes 9

Tartare de Saint-Jacques aux deux citrons sur sa gelée de pommes Granny Smith 10

Tarte aux oignons doux des Cévennes 11

Velouté de potiron aux baies de Sichuan, maquereau caramélisé au sucre noir 12

Velouté de potiron de pays et sa chantilly à la noisette 13

Plats

Clafoutis sans gluten au poulet des Cévennes et châtaignes 14

Escargots façon grand-mère 15

Omelette cévenole 16

Suprême de pintade, oignons doux des Cévennes, châtaignes et foie gras 17

Tartine de perdreaux aux oignons doux des Cévennes 18

Tête de veau à la plancha et aux oignons doux des Cévennes 19

Thon rouge, purée de maïs siphonnée, pop-corn au piment d'Espelette et pimientos 20

Désserts

Crème au citron et aux pommes Reinette du Vigan 22

Gâteau coulant au chocolat 23

Oscillochoc 24

Panacotta aux pommes Reinette du Vigan et au miel de châtaignier 25

Tarte chiboust aux pommes Reinette du Vigan 26

Tiramisu aux spéculoos 27

Entrées

Cheesecake au pélardon, basilic et œufs de lompe

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

100 gr de crackers apéritif
Œufs de lompe (ou lump)
200 gr de pélardon AOP frais
100 gr de ricotta
5 cl de crème fraîche liquide
100 gr de beurre fondu
2 œufs
1 bouquet de basilic
1 jus de citron
Sel et poivre

Préparation

Ecraser les crackers dans un récipient. Ajouter le beurre fondu, mélanger, puis étaler la préparation dans le fond d'un moule rectangulaire préalablement tapissé d'une feuille de papier sulfurisé.
Préchauffer le four à 160°C (th.5-6).
Mélanger les deux fromages et la crème dans un saladier. Y ajouter les œufs, le basilic haché, le jus de citron, sel et poivre.
Verser la préparation sur les crackers. Mettre au four pendant 30 mn.
Sortir le cheesecake du four, laisser refroidir, puis le placer au frais.
Au moment de servir, découper délicatement des petits carrés de cheesecake, déposer les œufs de lompe sur chacun d'eux et déguster.

La Cuisine des Cooks (Cours de cuisine – Traiteur)
35 rue Florian - 30100 ALES
Tél. : 06 16 22 39 79 -
Marc Antoine MATZINGER

Gougères aux pélardons et aux fines herbes

Ingrédients *(pour 8 personnes)*

50 cl d'eau
125 gr de beurre
250 gr de farine
8 œufs
4 pélardons AOP secs
Ciboulette
Persil

Préparation

Préparer une pâte à choux : faire bouillir l'eau et le beurre, ajouter une pincée de sel.
Verser la farine tamisée en une seule fois, faire dessécher sur le feu.
Hors du feu ajouter les œufs un à un, puis les pélardons coupés en petits cubes.
Terminer par les fines herbes.
Déposer des petits tas sur une plaque à pâtisserie et faire cuire au four à 180°C.
Idéal pour l'apéritif ou en entrée avec une salade de mesclun.

Le Clos des Capitelles
37 avenue Robert de Joly - 30620 UCHAUD
Tél. : 04 66 35 93 60 - www.leclosdescapitelles.fr
Frédéric RIGAUD

Entrées

Gourmandine de truite aux écrevisses

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

750 gr d'écrevisses
750 gr de filet de truite de la vallée de la Buèges
200 gr de crème fraîche
2 œufs
Sel et poivre

Sauce

250 gr de carapaces d'écrevisses
20 cl de vin blanc IGP Cévennes
2 échalotes
Sel, poivre, ciboulette
1 cuillère à soupe de concentré de tomates

Préparation

Cuire les écrevisses à la vapeur, puis les décortiquer et garder les carapaces pour la sauce.
Tailler 6 escalopes fines, d'environ 60 gr, dans le filet de truite et les étaler sur un film alimentaire.
Mixer le reste de la truite, ajouter la crème puis les œufs, saler, poivrer et rectifier l'assaisonnement si besoin.
Étaler la farce sur les escalopes, mettre 6 queues d'écrevisses décortiquées, rouler en boudin et mettre au bain marie dans le four 25 mn à 190°C.
Pendant ce temps, ciseler les échalotes et les faire blondir dans une casserole mouillée avec le vin blanc puis ajouter le concentré de tomates.
Réduire de moitié et incorporer la crème, saler, poivrer et réduire jusqu'à l'épaississement désiré. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
Dresser une gourmandine, napper de sauce et décorer avec la ciboulette.

Auberge Cigaloise
Route de Nîmes - 30170 SAINT HIPPOLYTE DU FORT
Tél. : 04 66 77 64 59 - www.aubergecigaloise.fr
Gilles GRANIER

Médaillon de volaille, chapelure persillée aux agrumes et aux épices, vinaigrette au miel des Cévennes et émulsion de poivron jaune au beurre noisette

Ingrédients *(pour 8 personnes)*

1 filet de volaille de 150 gr
1 blanc d'œuf
80 gr de crème fraîche
5 cl de poivre

Chapelure

300 gr de pain de mie
60 gr de persil
40 gr de noisettes
1 cuillère à café de moutarde
1 cuillère à café de vinaigre de Xérès
1 zeste d'orange
1 zeste de citron
1 grain de poivre long de Java
5 grains de poivre de Sichuan

Vinaigrette et émulsion

60 gr de miel des Cévennes
1 feuille de laurier
2 gousses d'ail
8 gr de poivre
4 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
4 cuillères à soupe d'huile d'olive de Nîmes AOP
2 poivrons jaunes
125 gr de beurre

Préparation

Mixer les blancs de volailles avec le blanc d'œuf, la crème fraîche et le poivre. Puis étaler la mousseline de volaille dans du film alimentaire et réaliser des boudins fermement serrés.
Cuire dans un four à basse température (80°C) pour une cuisson à cœur à minimum 58°C.
Laisser refroidir. Mixer fortement tous les ingrédients de la chapelure.
Détailler les boudins puis dans une poêle, avec un filet d'huile d'olive, paner les tranches dans la chapelure persillée.
Faire rôtir les poivrons jaunes, les peler, les mixer puis émulsionner la pulpe avec le beurre noisette.
La vinaigrette : faire mousser le miel avec le laurier l'ail et le poivre.
Décuire avec l'huile d'olive et le vinaigre de Xérès
Accompagner de la vinaigrette au miel et de l'émulsion de poivron jaune.
Idéal pour l'apéritif

Auberge du Pont Romain
2 avenue Emile Jamais - 30250 SOMMIERES
Tél. : 04 66 80 00 58 - www.aubergedupontromain.com
Thierry MICHEL

Entrées

Nems de pélardon au miel des Cévennes Compotée d'oignons doux des Cévennes

Ingrédients *(pour 10 pièces)*

5 feuilles de brick
5 pélardons AOP
200 gr de miel des Cévennes
100 gr de beurre
10 oignons doux des Cévennes AOP
100 gr de vinaigre balsamique
Huile d'olive de Nîmes AOP

Préparation

Nems

Faire fondre 100 gr de beurre avec 100 gr de miel.
Tailler les feuilles de brick en deux.
À l'aide d'un pinceau, badigeonner les feuilles de brick avec le mélange beurre miel.
Placer les morceaux de pélardon au centre.
Rouler pour obtenir un nem.
Réserver au frigo

Compotée d'oignons doux

Eplucher et émincer les oignons finement.
Dans une casserole, mettre 100 gr de miel avec un peu d'huile d'olive.
Faire revenir les oignons environ 10 minutes.
Ajouter le vinaigre balsamique et laisser faire jusqu'à évaporation de tout le liquide.
Débarrasser et laisser refroidir.
Faire revenir dans une poêle antiadhésive les nems.
Saler.

Dressage

Dans une assiette creuse, mettre une cuillère de compotée froide.
Déposer le nem dessus.

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

Sucettes de cabillaud au miel des Cévennes

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

320 gr de dos de cabillaud
2 courgettes longues
1 cuillère de miel des Cévennes
1 bouquet de ciboulette
1 bouquet de persil
3 cuillères à soupe d'estragon séché
1 citron pressé
Sel et poivre
2 jaunes d'œufs
1 cuillère à soupe de moutarde
Huile de tournesol
8 tomates cerise
8 carrés de gingembre confit
Salade coupée finement
8 piques en bois +/- 10 cm

Préparation

La veille ou tôt le matin, faire cuire les courgettes taillées dans le sens de la longueur de façon à avoir 8 tranches régulières (10 mn de cuisson à la vapeur).
Faire cuire à la vapeur les dos de cabillaud pendant 20 mn, laisser refroidir puis mixer.
Faire une mayonnaise avec les 2 jaunes d'œufs, la moutarde et l'huile, puis réserver au frais.
Mélanger le cabillaud froid avec la ciboulette et le persil (haché finement) et l'estragon, le jus de citron, sel et poivre. A cette préparation, ajouter la mayonnaise, bien mélanger et mettre au frais 1h.
Répartir la préparation sur les tranches de courgettes et former des sucettes, rouler et piquer, décorer avec du gingembre et des tomates cerise puis étaler une cuillère de miel des Cévennes. Servir sur un lit de salade.

Restaurant Au Goût du Jour
9 rue des Ecoles - 30500 SAINT AMBROIX
Tél. : 04 66 24 62 06
Jean François COTRY

Tartare de Saint-Jacques aux deux citrons sur sa gelée de pommes Granny Smith

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

18 noix de Saint-Jacques
1 citron jaune, 1 citron vert
Baies roses
Sel, poivre
Sucre
Ciboulette ciselée
½ l de jus de pommes Reinette du Vigan
Colorant vert
1 pomme Granny Smith
3 feuilles de gélatine

Préparation

Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Monter à ébullition le jus de pomme avec le colorant vert puis incorporer les feuilles de gélatine.

Mettre la préparation dans le récipient choisi (verrine, verre, …).

Incorporer la pomme Granny Smith préalablement coupée en dés et mettre au frais pendant 2h.

Couper en morceaux fins les noix de Saint-Jacques, assaisonner avec sel, poivre, sucre, baies roses, zestes des 2 citrons, le jus du citron vert et la ciboulette ciselée. Laisser reposer 30 minutes au frais.

Disposer harmonieusement le tartare sur la gelée. Servir frais.

Restaurant Le Marypol
2861 Le Plan des Aires - 30360 VEZENOBRES
Tél. : 04 66 60 33 20 - www.restauranttraiteur-lemarypol-vezenobres.com
Florent MANSARD

Tarte aux oignons doux des Cévennes

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

Pâte brisée
250 gr de farine
125 gr de beurre
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel, un peu d'eau

Appareil à tarte
¼ l de lait
¼ l de crème fraiche liquide
2 œufs entiers
1 jaune d'œuf
Sel, poivre

Garniture :
300 gr de cèpes
10 tranches de foie gras de 50 gr
4 gros oignons doux des Cévennes AOP
1 pélardon AOP râpé

Préparation

Faire la pâte brisée et l'étaler dans un moule à tarte.
Préparer l'appareil à tarte en mélangeant dans un récipient la crème fraîche et le lait avec un fouet, puis ajouter les œufs, sel, poivre et remuer à nouveau.

Eplucher et émincer 4 gros oignons, les faire caraméliser dans une poêle préalablement beurrée et remuer jusqu'à coloration.
Préchauffer le four à 180°C.
Mettre les oignons cuits dans l'appareil à tarte et verser le tout dans le moule, parsemer de pélardon râpé et mettre à cuire pendant 1h30.

Restaurant Le Mas de la Prairie
Avenue du Sergent Triaire - 30120 LE VIGAN
Tél. : 04 67 81 80 80 - www.masdelaprairie.fr
Claude BARRAL

Entrées

Velouté de potiron aux baies de Sichuan, maquereau caramélisé au sucre noir

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

1 potiron (600 gr pelé)
1 oignon doux des Cévennes AOP
1 gousse d'ail
10 gr de gingembre frais
1 cuillère à café de baies de Sichuan
1 cuillère à café de graines d'anis vert
1 pincée de piment d'Espelette
200 ml de crème liquide
200 ml de lait
1 cuillère à soupe d'huile d'olive de Nîmes AOP
50 ml d'huile de pépin de courge
4 maquereaux
50 gr de sucre Muscovado
20 ml de sauce soja
Zeste de citron vert Combawa

Préparation

Peler et tailler l'oignon et le potiron en morceaux réguliers. Emincer finement l'ail et le gingembre.
Dans une casserole, faire chauffer légèrement une cuillère à soupe d'huile d'olive puis y ajouter les oignons et les faire suer avec une pincée de sel à feu moyen puis l'ail et le gingembre. Ajouter les épices.
Baisser le feu et ajouter le potiron, saler à nouveau puis couvrir. Laisser cuire 15 à 20 mn en remuant de temps à autre.
Ajouter le lait et la crème puis cuire jusqu'à compoter le potiron.
Mixer et réserver au chaud le velouté.
Préparer la marinade : détendre le sucre Muscovado avec la sauce soja puis ajouter 50 ml d'huile de pépin de courge tout en remuant. Ajouter la majorité du zeste du combawa. Faire chauffer une poêle.
A l'aide d'un pinceau, napper le filet de maquereau coté peau avec la marinade. Disposer le filet sur la poêle très chaude coté peau. Une fois la caramélisation bien démarrée, baisser le feu et laisser cuire à l'unilatérale 2 à 5 mn.
Dresser le tout bien chaud

Lou Gacecano (Cours de cuisine – Epicerie fine)
25 avenue Franklin Roosevelt - 30000 NÎMES
Tél. : 09 82 27 62 27 - www.lougacecano.com
Cédric BERNARD

Velouté de potiron de pays et sa chantilly à la noisette

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

2 kg de potiron
50 gr de beurre
Bouillon de viande
100 cl de crème fraîche liquide
40 gr de noisettes entières
Feuilles de coriandre fraîches
Huile d'olive de Nîmes AOP
Sel et poivre

Préparation

Éplucher les potirons, les couper en dés et les faire dorer avec du beurre dans une cocotte.
Verser l'eau dans la cocotte et ajouter du bouillon de viande. Saler et poivrer modérément. Laisser cuire jusqu'à ce que les dés de potiron soient très tendres. Mixer le tout.
Ajouter 80 cl de crème fraîche liquide, laisser cuire à feu doux pendant 5-8 mn.
Pendant ce temps, pour la crème chantilly à la noisette, fouetter 20 cl de crème fraîche liquide très froide jusqu'à l'obtention d'une crème légère et compacte. Incorporer délicatement les éclats de noisettes concassées et quelques feuilles de coriandre hachées dans la crème.
Dans un bol, verser le velouté de potiron, déposer la crème de noisette au-dessus avec un filet d'huile d'olive.

Restaurant Le Mas du Terme
Route de Bagnols sur Cèze - 30430 BARJAC
Tél. : 04 66 24 56 31 - www.masduterme.com
Olivier BOUZIGE

Clafoutis sans gluten au poulet des Cévennes et châtaignes

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

1 blanc de poulet des Cévennes IGP
1 ou 2 poireau(x)
8 châtaignes cuites et pelées
2 œufs
150 gr de lait entier
150 gr de crème fraîche liquide
62,5 gr de farine de maïs
Sel et poivre

Préparation

Couper le blanc de poulet en morceaux et faire revenir rapidement dans un peu de matière grasse (il doit rester rosé).

Couper les poireaux en fines rondelles, les faire suer dans la poêle ayant servi au poulet, réserver le tout.

Préparer l'appareil à clafoutis en mélangeant les œufs, la crème fraîche liquide, le lait et la farine, saler et poivrer.

Garnir le fond des moules à clafoutis avec les morceaux de poulet, les poireaux et les châtaignes émiettées, recouvrir avec l'appareil à clafoutis.

Mettre au four préchauffé à 180°C pour une quinzaine de minutes.

Servir avec une salade aromatisée d'une vinaigrette à l'huile de noisettes.

Restaurant Les Vents d'Anges
1 rue du 19 mars 1962 - 30140 BAGARD
Tél. : 04 66 60 57 31
Tania VAN MUYLEM

Escargots façon grand-mère

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

120 escargots décortiqués ou en coquilles
100 gr de céleri branche
100 gr de carotte
2 oignons moyens
Ail en quantité suffisante
200 gr de chair à saucisses
1 talon de jambon cru vieilli
1 dizaine de cerneaux de noix
Thym, laurier, 2 clous de girofles
1 petit boite de tomates concassées
1 l de vin blanc (vin de pays du Gard)
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
Sel, poivre, piment
Persil
Huile d'olive de Nîmes AOP

Préparation

Faire revenir les oignons, les carottes et le céleri. Ajouter la chair à saucisse, le talon de jambon cru coupé en petits cubes. Ajouter le vin blanc et le faire réduire de moitié. Ajouter les tomates concassées et le concentré de tomate, le thym, le laurier et le persil, mettre dans une gaze les clous de girofles pour pouvoir les enlever par la suite. Saler, poivrer, pimenter, faire cuire la sauce au moins pendant 3/4 d'heure, ajouter les escargots juste pour les réchauffer à feu ultra doux (pour éviter que les escargots durcissent), ajouter les noix concassées, rectifier l'assaisonnement.

Restaurant La Porte des Cévennes
2300 route de Saint Jean du Gard - 30140 ANDUZE
Tél. : 04 66 61 99 44 - www.hotel-restaurant-porte-cevennes.fr
Denis HAON

Omelette cévenole

Ingrédients *(pour 8 personnes)*

12 œufs
140 gr de crème fraîche liquide
2 oignons doux des Cévennes AOP
130 gr de châtaignes à l'étuvé
1 pélardon AOP
¼ de botte de persil plat
50 gr de beurre
Sel et poivre du moulin

Préparation

Eplucher et émincer les oignons. Faire suer dans la moitié du beurre. Cuire à feu doux et à couvert 15 mn.

Dans un saladier, battre les œufs avec la crème fraîche. Rajouter le persil haché finement, le sel et le poivre.

Chauffer une poêle antiadhésive de 28 cm de diamètre (elle ne doit pas être brûlante) et y déposer le restant de beurre. Faire sauter la compotée d'oignons et les châtaignes préalablement brisées pendant 5 mn.

A feu vif, rajouter la préparation d'œufs, laisser saisir pendant 30 secondes, puis, avec une spatule en bois, ramener les bords vers le centre, laisser saisir 30 secondes, puis ramener le centre vers les bords. Lorsque l'omelette commence à être bien saisie sur le fond et encore moelleuse au milieu, baisser le feu.

Rajouter le pélardon préalablement coupé en tranches sur l'omelette sans remuer.

Avec la spatule, enrouler l'omelette vers l'intérieur de la poêle en commençant par un bord. En faire autant de l'autre côté. Faire glisser l'omelette ainsi pliée au bord de la poêle, puis la démouler sur une assiette en retournant la poêle.

L'omelette doit être ovale et pointue aux extrémités. Sa couleur doit être jaune dorée et elle doit être bien lisse.

Servir accompagné d'une salade feuille de chêne rouge

Restaurant Le Jardin Cévenol
13 rue Mandajors - 30100 ALES
Tél. : 04 66 52 39 94
Yannick VOLLE

Suprême de pintade, oignons doux, châtaignes et foie gras

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

4 suprêmes de pintade
4 oignons doux des Cévennes AOP
100 gr de châtaignes
100 gr de foie gras cru
½ l de bouillon de volaille
Huile d'olive de Nîmes AOP
Sel et poivre

Préparation

Faire revenir les oignons émincés et les châtaignes concassées dans l'huile d'olive, ajouter le bouillon de volaille, puis laisser cuire jusqu'à évaporation complète. Réserver au froid.
Escaloper les suprêmes dans leur longueur, garnir avec la préparation et ajouter quelques morceaux de foie gras, refermer les suprêmes et les placer sur un film alimentaire puis rouler afin de former un boudin. Renouveler l'opération une deuxième fois en veillant à bien serrer les extrémités. Cuire à la vapeur environ 20 à 25 mn, puis refroidir immédiatement dans de l'eau glacée.
Pour terminer, faire dorer les suprêmes dans une poêle et finir la cuisson au four. Accompagner d'une sauce aux morilles ou d'un vin jaune.

Restaurant La Taverne
4 – 7 rue Xavier Sigalon - 30700 UZES
Tél. : 04 66 22 47 08 - www.lataverne-uzes.com
Jérôme ALCESILAS

Tartine de perdreaux aux oignons doux des Cévennes

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

2 perdreaux
150 gr de poitrine tranchée (lard)
100 gr de beurre
500 gr de foie gras
300 gr d'oignons doux des Cévennes AOP
200 gr de pommes Reinette du Vigan
50 gr d'ail
12 gr d'Agar Agar
4 tranches de pain de campagne
20 ml de cognac
100 ml de vin de pays du Gard
Thym, sel , poivre, genièvre

Préparation

Désosser les perdreaux. Les suprêmes seront roulés dans une bande de lard, assaisonnés de thym, sel, poivre, genièvre, et farcis d'un peu de foie gras.

Cuire doucement dans une sauteuse en dorant toutes les faces (6 à 8 mn environ), laisser reposer au tiède.

Dans la sauteuse, ajouter 4 gousses d'ail et les carcasses des perdreaux, déglacer avec le cognac et le vin blanc puis cuire 10mn

Filtrer et laisser réduire.

Confire les cuisses à part sur un lit d'oignons émincés .

Faire cuire les pommes en compote, coller à l'Agar Agar (12 gr au kg de pulpe).

Couler dans une plaque, laisser refroidir et couper en rectangles.

Remettre en température pour servir.

Dressage
Faire griller les tartines, les placer sur des assiettes, garnir avec la compote d'oignons, placer dessus deux rondelles de roulé de perdreau, placer la cuisse à côté avec deux bonbons de pommes, arroser de jus de perdreau.

Restaurant La Tonnelle
15 avenue Jules Ferry - 30133 LES ANGLES
Tél. : 04 90 26 04 04 - www.hotel-lepetitmanoir.com
Claude LAMBERT

Tête de veau à la plancha et aux oignons doux des Cévennes

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

3 œufs durs
10 gr de moutarde forte
20 cl d'huile de tournesol
Cerfeuil, ciboulette, estragon
40 gr de câpres
40 gr de cornichons au vinaigre
5 cl de vinaigre de vin rouge
Sel et poivre
1 tête de veau
1 oignon doux des Cévennes AOP
2 carottes
1 cuillère à soupe de farine
Aromates : Ail, thym, laurier
2 gr de poivre en grains
1 gr de clou de girofle
30 gr de gros sel
6 tours de moulin à poivre
6 pincées de fleur de sel de Camargue
400 gr de confit d'oignons doux des Cévennes AOP

Préparation

Eplucher les carottes et les couper en rondelles. Emincer l'oignon, écraser la gousse d'ail pelée. Déposer la tête de veau désossée et roulée dans une cocotte, couvrir d'eau. Y ajouter les carottes, l'oignon doux, l'ail, la moitié du vinaigre et le bouquet garni. Saler avec le gros sel et poivrer. Délayer la farine dans de l'eau et la mettre dans la cocotte. Faire cuire 3 h à feu doux et à couvert. Sortir, égoutter, presser et ajouter le confit d'oignons doux.

Préparer la sauce avec les œufs durs : écraser les jaunes et hacher les blancs, peler et hacher les échalotes, puis réserver.

Mettre dans un bol la moutarde et le reste de vinaigre, puis saler et poivrer, battre le tout en y ajoutant l'huile. Ensuite, incorporer les jaunes d'œufs écrasés, les échalotes, le persil, les câpres, les cornichons en rondelles et les blancs d'œufs hachés.

Faire dorer la tête de veau à la plancha et servir avec la sauce.

Baldy Traiteur
35 chemin Louis Durand - 30380 ST CHRISTOL LES ALES
Tél. : 06 72 38 58 23 - Salle de réception à Cardet
Le Mas du Font Granada
Sébastien BALDY

Thon rouge, purée de maïs siphonée, pop-corn au piment d'Espelette et pimientos

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

400 gr de dos de thon rouge
200 gr de maïs
2 oignons cébettes
50 gr de crème fraîche épaisse
20 gr de maïs à éclater
8 pimientos del piquillos
8 mini maïs
Piment d'Espelette
Huile de maïs
Vin de pays du Gard

Préparation

Tailler le thon en quatre pavés de même taille, faire mariner dans l'huile de maïs.

Faire suer les cébettes ciselées, le maïs égoutté. Déglacer au vin blanc, crémer et cuire doucement.

Mixer le tout, passer au chinois étamine et mettre dans le siphon, gazer avec deux cartouches et réserver au chaud.

Faire cuire les pop-corns, assaisonner au piment d'Espelette et réserver.

Plancher le thon, assaisonner au sel et au piment d'Espelette sur les quatre faces, 30 secondes par côté.

Pour le dressage, disposer les pavés de thon recoupés en deux dans la longueur, la purée de maïs à côté, les pop-corns sur le thon puis les pimientos et les mini maïs.

Restaurant La Maison d'Uzès
18 rue du Docteur Blanchard - 30700 UZES
Tél. : 04 66 20 07 00 - www.lamaisonduzes.fr
Oscar GARCIA

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, apprenez à déguster avec modération !

DU GOÛT, DU GOÛT... DU GARD !










CHARTE D'AUTHENTICITÉ

Des produits de tradition gardoise

Tous les labels officiels de qualité (AOP, 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

Bonne dégustation...

LE GARD
MILITANT DU GOÛT

www.militantdugout.gard.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, apprenez à déguster avec modération !

Juin-2014

Desserts

Crème au citron et aux pommes Reinette du Vigan

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

4 œufs
150 gr de jus de citron
150 gr de sucre
125 gr de crème fraîche
125 gr de beurre
2 feuilles de gélatine
4 pommes Reinette du Vigan

Préparation

Faire bouillir ensemble le jus de citron, la crème et le sucre, en remuant énergiquement.

Ajouter la moitié du beurre puis, hors du feu, l'autre moitié.

Terminer avec les feuilles de gélatine au préalablement trempées dans de l'eau fraîche.

Couler la crème dans des tartelettes ou dans de petites verrines, déposer sur le dessus des dés de pommes Reinette du Vigan.

Président de la Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard
37 avenue Robert de Joly - 30620 UCHAUD
Tél. : 04 66 35 93 60
Frédéric RIGAUD

Gâteau coulant au chocolat

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

170 gr de chocolat noir
85 gr de beurre
70 gr de sucre glace
70 gr de farine
3 œufs
4 cercles inox de 6.5 cm de diamètre
Papier sulfurisé

Préparation

Faire fondre le beurre et le chocolat.

Mélanger les œufs, la farine, le sucre glace puis incorporer le tout au mélange chocolat et beurre fondu.

Chemiser les cercles inox de 6.5 cm de diamètre avec un papier sulfurisé beurré.

Mouler le mélange dans les cercles puis enfourner 6 minutes et 30 secondes au four à 200°C.

Sortir du four et servir aussitôt

Vous pouvez l'accompagner d'un sorbet à l'orange, d'une marmelade ou d'une sauce au chocolat, …

Restaurant L'Esprit des Mets
2 rue des Hortensias - 30100 ALES
Tél. : 04 66 52 21 80
Christian ACHOUR

Oscillochoc

Ingrédients *(pour 10 personnes)*

40 gr de beurre noisette
40 gr de sucre glace
3 blancs d'œufs
30 gr de farine
8 gr de poudre de cacao
12 cl de crème anglaise
60 gr de couverture chocolat
40 cl de lait entier
60 gr de menthe fraîche
70 gr de sucre
4 gr de pectine (gélifiant)
2 citrons verts
1 cl de rhum blanc

Préparation

Incorporer dans l'ordre 40 gr de beurre noisette, 40 gr de sucre glace, 3 blancs d'œufs, 30 gr de farine, 8 gr de poudre de cacao pour réaliser la pâte à cigarette. Préchauffer le four à 180°C puis enfourner environ 10 mn jusqu'à ce que la pâte dore puis sortir et rouler immédiatement.

Réaliser une ganache – crème au chocolat avec la crème anglaise et la couverture chocolat.

Réaliser l'infusion menthe en laissant infuser 50 gr de menthe fraîche dans le lait, puis passer au chinois, sucrer, rajouter la pectine, laisser refroidir et mettre dans un siphon.

Garnir les cigarettes.

Napper avec un gel menthe et citron vert en mixant et mélangeant 10 gr de menthe fraîche avec le jus et le zeste de citron vert et le rhum blanc.

Auberge du Pont Romain
2 avenue Emile Jamais - 30250 SOMMIERES
Tél. : 04 66 80 00 58 - www.aubergedupontromain.com
Frédéric MICHEL

Panacotta aux pommes Reinette du Vigan et au miel de châtaignier

Ingrédients *(pour 8 personnes)*

75 gr de sucre
50 cl de crème fraîche
30 gr de beurre
2 feuilles de gélatine
500 gr de pommes Reinette du Vigan
15 cl de miel de châtaignier
10 cl de liqueur de châtaignes
Poudre de pain d'épices, arôme vanille, cannelle moulue, eau de fleur d'oranger

Préparation

Eplucher les pommes, les épépiner et les couper en dés. Faire fondre le beurre avec le sucre et faire caraméliser le tout. Ajouter les pommes, la poudre de pain d'épices, l'arôme vanille, la cannelle moulue et l'eau de fleur d'oranger, faire sauter le tout puis déglacer à la liqueur de châtaignes et réserver. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer la crème fraîche et y incorporer la gélatine puis y ajouter le caramel des pommes. Remplir les ramequins avec cette préparation et y poser les pommes en dés. Laisser refroidir puis au moment de servir, y ajouter le miel de châtaignier.

Restaurant Le Petit Bec
87 bis rue de la République - 30900 NÎMES
Tél. : 04 66 38 05 83 - www.restaurant-lepetitbec.fr
Serge BELDIO

Tarte chiboust aux pommes Reinette du Vigan

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

250 gr de farine
125 gr de beurre
75 gr de sucre glace
5 œufs
25 cl de lait
175 gr de sucre
5 cl d'eau
50 gr de poudre à crème
2 feuilles de gélatine
6 pommes Reinette du Vigan

Préparation

Faire une fontaine avec la farine; au centre, ajouter et mélanger le beurre, le sucre glace et les œufs, sabler avec la farine, puis fraiser. Laisser reposer 30 mn au froid.
Pendant ce temps, éplucher puis détailler en petits cubes les pommes.
Allonger la pâte sucrée, la disposer dans un plat à tarte de 22 cm préalablement beurré.
Garnir avec les pommes et cuire au four à 200°C pendant 15 à 20 mn. Laisser refroidir.
Préparation de la meringue italienne : Cuire 125 gr de sucre et 5 cl d'eau à 121°C.
Verser sur 4 blancs d'œufs montés en neige, laisser légèrement refroidir.
Pendant ce temps, réaliser la crème pâtissière avec 25 cl de lait, 4 jaunes d'œufs, 50 gr de sucre, 50 gr de poudre à crème, puis incorporer les 2 feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide. Mélanger à chaud avec la meringue italienne.
Dresser aussitôt sur la tarte refroidie, puis caraméliser et déguster.

Auberge Cigaloise
Route de Nîmes - 30170 ST HIPPOLYTE DU FORT
Tél. 04 66 77 64 59 - www.aubergecigaloise.fr
Gilles GRANIER

Tiramisu aux spéculoos

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

15 biscuits de type Spéculoos
1 ou 2 café(s) expresso
112 gr de sucre
3 cl d'eau
5 jaunes d'œufs
1 cuillère à soupe d'Amaretto
150 gr de mascarpone
23 cl de crème fraîche
Cacao en poudre

Préparation

Mettre un biscuit spéculoos dans le fond des verrines et l'imbiber de café.
Monter les jaunes au batteur avec le sucre et l'eau puis cuire à 121°C. Après refroidissement à température ambiante, incorporer l'amaretto, le mascarpone et la crème fraîche fouettée.
Remplir à moitié les verrines avec cette mousse et remettre un biscuit spéculoos imbibé à nouveau de café.
Finir avec le restant de mousse puis briser les derniers spéculoos et les parsemer sur les verrines.
Saupoudrer de cacao et servir frais

Restaurant La Fleur de Thym
95 chemin du Landas - 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