DU GOÛT,
DU GOÛT...
DU GARD !

Livret de recettes



Miam

Salon de la gastronomie et des produits du terroir

2015

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

Écume d'œufs avec une fondue de raïolettes 4
Gambas poêlées aux pommes-chorizo et confit d'oignons doux des Cévennes 5
Pissaladière aux oignons doux des Cévennes et aux escargots petits gris 6
Tapenade verte aux olives Picholine 7
Terrine de foie gras aux gambas 8
Tiramisu salé aux saveurs du Sud 9
Velouté de châtaigne, chantilly au céleri et copeaux de foie gras 10
Velouté de châtaigne et julienne de jambon cru 11

Plats

Brandade de morue 13
Filet de taureau piqué aux picholines 14
Omelette Gardoise 15
Ris de veau et pomme du Limousin, galette de sarrasin, panais et jus de réglisse 16
Tartare de magret de canard aux noix 17

Desserts

Coque chocolat noir et blanc, framboises et espuma au thé vert 18
Crème citron avec pommes Reinettes du Vigan caramélisées au miel des Cévennes 19
Cupcake « Le Cévenol » avec crème de marrons et vanille 20
Gourmandise chocolatée et sa quenelle de crème à la liqueur de châtaigne et pépites d'amandes craquantes 21
Guimauve à base de pulpe de fruits rouges 22
Macaron au chocolat, figue et châtaigne 23
Madeleines aux pommes Reinettes du Vigan et au miel de châtaignier 24
Millefeuille de Reinettes et pain d'épices façon pain perdu, mousse mascarpone et caramel beurre salé 25
Terrine à la châtaigne 26
Tiramisu figues et noix «Le Tirafigou» 27

Entrées

Ecume d'œufs avec une fondue de raïolettes

Ingrédients (POUR 6 PERSONNES)

8 œufs
300 gr de crème fraîche à 35%
2 grosses raïolettes (oignon doux des Cévennes AOP)
15 cl d'huile d'olive de chez Vincent Baylesse à St Jean de Ceyrargues
Sel
Fleur de bourrache

Préparation

Faire cuire les œufs battus dans 5 cl d'huile d'olive tout en remuant avec un fouet, quand ils sont cuits, ajouter la crème fraîche, mélanger puis mixer.

Verser dans le siphon, secouer vivement et ajouter 2 cartouches de gaz et réserver au bain marie à 50°C avant de servir.

Faire fondre les raïolettes émincées à la mandoline, dans 10 cl d'huile d'olive et réserver au chaud.

Montage

Mettre dans le fond du verre la fondue de raïolettes, déposer dessus l'écume d'œufs.

Décorer d'une fleur de bourrache.

Déguster pour les fêtes en guise de mise en bouche ou en entrée.

L'Atelier des Epicuriens
1, rue des remparts - 30360 SAINT MAURICE DE CAZEVIEILLE
Tél. : 06 75 86 08 38 - www.latelierdesepicuriens.fr
Jean-Yves PICCINALI

Gambas poêlées aux pommes-chorizo et confit d'oignons doux des Cévennes

Ingrédients (POUR 4 PERSONNES)

24 Gambas entières et crues
2,5 oignons doux des Cévennes AOP
2 pommes Granny Smith
60 gr de chorizo doux ou moyen
50 gr de beurre
Vin blanc IGP Cévennes
1 poireau
1 branche de céleri
2 tomates
Persil
1 gousse d'ail
20 cl de crème fraîche
50 gr de sucre

Préparation

Décortiquer les gambas, les réserver, et garder 4 têtes pour la décoration et les carcasses pour réaliser un fumet. Faire brunir les carcasses dans une casserole, y ajouter le poireau, le céleri, le 1/2 oignon, 2 tomates, le persil puis déglacer avec le vin blanc et remuer, mouiller à hauteur avec de l'eau, laisser réduire 20 mn environ et passer au chinois, puis réserver le fumet.

Plonger les têtes des gambas dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 mn pour les stériliser. Émincer 2 oignons doux. Prélever 15 cl de fumet pour parfumer le confit. Mettre les oignons doux dans une casserole avec 15 cl de fumet, 40 cl d'eau et le sucre, les confire à feu doux.

Mélanger 10 cl de fumet et 20 cl de crème fraîche dans un siphon et gazer deux fois. Le confit d'oignons terminé, faire fondre le beurre dans une poêle et y mettre la brunoise réalisée avec une ½ pomme et 40 gr de chorizo, mouiller un peu pour éviter que le chorizo ne colle et ne brûle mais aussi pour donner une texture plus homogène au jus que l'on obtiendra.

Ajouter les gambas dans la poêle et les cuire environ 1 mn de chaque côté. Couper des fines tranches de pommes, 5 par assiette puis dresser.

Restaurant L'Esquisse
10, place de la Libération - 30100 ALES
Tél. : 04 66 52 67 82 - www.lesquisseales.fr
Julien SALA

Entrées

Pissaladière aux oignons doux des Cévennes et aux escargots petits gris

Ingrédients (POUR 8 PERSONNES)

500 gr de farine
24 cl d'eau
10 gr de levure de boulanger
6 cl d'huile d'olive AOP de Nîmes
Sel et poivre
1,5 kg d'oignons doux des Cévennes AOP
50 gr de beurre
500 gr d'escargots petits gris
Fond de veau
Noilly Prat
Piment d'Espelette
Garniture aromatique (carotte, échalotes, poireau, persil, estragon, thym)

Préparation

Préparer la pâte en mélangeant la farine, l'eau, la levure, le sel, 2 cl d'huile d'olive puis laisser reposer 1h30 et étaler.

Faire revenir les oignons doux des Cévennes avec 4 cl d'huile d'olive, le beurre. Saler, poivrer puis étaler la préparation sur la pâte.

Préchauffer votre four à 210°C.

Poêler les escargots avec la garniture aromatique, faire revenir à sec puis déglacer au Noilly Prat puis ajouter le fond de veau et assaisonner avec le sel et le piment d'Espelette.

Disposer les escargots sur les oignons puis enfourner la pissaladière pendant 15mn.

Tapenade verte aux olives Picholine

Ingrédients (POUR 6 PERSONNES)

400 gr d'olives Picholine dénoyautées
2 filets d'anchois de Collioure au sel
1 cuillère à café de moutarde
20 gr de câpres
1 gousse d'ail
½ jus de citron
20 cl d'huile d'olive de Vincent Baylesse
Sel

Préparation

Piler l'ail, les anchois et les câpres dans un mortier.

Mixer les olives avec l'huile d'olive, le jus de citron, la moutarde et le sel.

Mettre les deux appareils dans un cul de poule puis mélanger à l'aide d'un fouet, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Réserver au frais et déguster.

L'Atelier des Epicuriens
1, rue des remparts - 30360 SAINT MAURICE DE CAZEVIEILLE
Tél. : 06 75 86 08 38 - www.latelierdesepicuriens.fr
Jean-Yves PICCINALI

Entrées

Terrine de foie gras aux gambas

Ingrédients (POUR 6 PERSONNES)

500 gr de foie gras de canard
4 gambas
3 cl de Carthagène
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre

Préparation

Déveiner le foie gras.

Assaisonner avec le sel et le poivre.

Imbiber de Carthagène et laisser reposer 24h au réfrigérateur.

Saisir à feu vif les gambas.

Mouler en alternant les couches : foie gras, gambas.

Cuire au bain-marie dans un four à 120°C pendant 20 mn.

Laisser reposer 12 h au frais avant de déguster.

Tiramisu salé aux saveurs du Sud

Ingrédients (POUR 4 PERSONNES)

1 oignon
1 gousse d'ail
1 poivron
1 courgette
1 aubergine
1 cuillère à soupe huile d'olive AOP de Nîmes
100 gr de beurre mou
100 gr de farine
75 gr de parmesan
250 gr de mascarpone
25 cl de crème fraîche liquide 30% m.gr.
2 gousses d'ail
Branche de romarin
Sel & poivre

Préparation

Couper les légumes (poivron, courgette, aubergine, ail) en petits cubes. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive, ajouter ensuite les légumes, saler, poivrer et cuire à feu doux puis laisser refroidir complètement.

Pour le crumble, mélanger le beurre mou, la farine, le parmesan, salé et poivré. Former une boule avec la pâte obtenue et faire durcir au froid. Étaler la pâte sur une épaisseur d'1 cm, couper des bandes de 1/2 cm.

Cuire au four préchauffé à 180°C pendant environ 5mn. (Couleur dorée). Couper ensuite en petits cubes.

Chauffer la crème fraîche, couper le feu et y faire infuser 2 gousses d'ail coupées en deux avec la branche de romarin. Laisser refroidir et filtrer. Mélanger ensuite au batteur électrique, la crème et le mascarpone afin d'obtenir une consistance bien lisse, assaisonner, mettre dans un siphon.

Dans une verrine : mettre des cubes de crumble dans le fond, une couche de ratatouille compléter par la crème au siphon, terminer par quelques miettes de crumble.

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

Entrées

Velouté de châtaigne, chantilly au céleri et copeaux de foie gras

Ingrédients (POUR 4 PERSONNES)

1 oignon doux des Cévennes AOP
1 noix de beurre
420 gr de châtaignes cuites
50 cl de lait
30 cl de crème fraîche épaisse
Sel & poivre
200 gr de céleri rave
Foie gras mi-cuit
300 gr de crème fleurette

Préparation

Faites fondre une noix de beurre et faire revenir l'oignon quelques minutes.

Ajouter les châtaignes, le lait et la crème fraîche. Faire cuire 20 mn. Mixer, saler, poivrer et rectifier la consistance avec du lait (si nécessaire).

Chantilly au céleri et copeaux de foie gras : Cuire le céleri dans la crème fleurette, saler et poivrer.

Mixer et passer au tamis puis rafraichir. Remplir le siphon et gazer avec 2 cartouches.

Servir dans une assiette creuse le velouté, ajouter la chantilly, puis disposer des copeaux de foie gras.



Velouté de châtaigne et julienne de jambon cru

Ingrédients (POUR 6 PERSONNES)

1 oignon doux des Cévennes AOP
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive AOP de Nîmes
750 gr de châtaignes surgelées ou cuites
500 ml de bouillon de volaille
350 ml de lait (ou plus selon la consistance désirée. À ajuster en fin de cuisson)
200 ml de crème fraîche liquide
Sel & poivre
200 ml de crème fraiche liquide à 35% (en chantilly)
2 tranches de jambon cru

Préparation

Couper l'oignon en morceaux. Mettre l'huile d'olive à chauffer dans une grande casserole, puis ajouter les oignons. Laisser cuire 2-3 mn en remuant puis ajouter les châtaignes. On peut tout à fait prendre des châtaignes cuites en bocaux. La cuisson sera dans ce cas moins longue.

Ajouter le bouillon de volaille, puis le lait. Saler et poivrer à votre goût. Porter à ébullition, puis baisser le feu pour laisser frémir pendant 15-20 mn (pour les châtaignes crues) ou 10 mn (pour les châtaignes cuites).

Mixer le velouté jusqu'à obtention d'une belle texture et ajouter la crème fraîche liquide. Pour la consistance, ajouter si nécessaire un peu de lait puis rectifier l'assaisonnement. Monter une chantilly avec les 200 ml de crème fraîche à 35%. Couper finement les tranches de jambon cru, les faire sauter rapidement dans une poêle bien chaude. Les mettre sur du papier absorbant pour enlever l'excès de graisse.

Au moment de passer à table, servir le velouté avec une cuillerée à soupe de chantilly salée et de julienne de jambon cru croustillant.

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

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

Plats

Brandade de morue

Ingrédients (POUR 4 PERSONNES)

500 gr de morue déssalé
10 cl d'huile d'olive AOP de Nîmes
Ail
Laurier

Préparation

Faire pocher à basse température avec une feuille de laurier, les filets déssalés.

Désarêter et émietter la morue.

Avec le pilon en effectuant des mouvements circulaires et réguliers, réduire la morue en purée, monter à l'huile d'olive que l'on aura fait tiédir avec des gousses d'ail.

À consommer chaud ou froid.

Plats

Filet de taureau piqué aux picholines

Ingrédients (POUR 4 PERSONNES)

4 filets de taureau (environ 180 gr/filet)
1 oignon doux des Cévennes AOP
1 gousse d'ail
1 bouquet garni
25 cl de vin rouge Côtes du Rhône Gardoises
1 cuillère à soupe de farine
8 olives picholines
Quelques parures de taureau

Préparation

Couper les olives en 4 et piquer les filets. Réserver.

Faire revenir les parures de taureau avec l'ail, l'oignon doux des Cévennes et le bouquet garni jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Ajouter la farine et le Côtes du Rhône rouge et laisser réduire.

Cuire les filets à l'envie, de préférence saignant.

Napper de sauce.

Omelette Gardoise

Ingrédients (POUR 8 PERSONNES)

12 œufs
140 gr de crème fraîche liquide
2 pommes de terre « Belle de Bancels »
Origine Cévennes
150 gr de Brandade de Morue fraîche
50 gr de poivrons Del Piquillo
¼ de botte de persil plat
50 gr de beurre
Sel & poivre du moulin
Salade feuille de chêne rouge

Préparation

Laver les pommes de terre, les couper en quatre puis les émincer finement. Émincer les poivrons Del Piquillo. Puis faire sauter les pommes de terre à feu vif dans la moitié du beurre pendant 10 mn et ajouter les poivrons. Cuire à feu doux et à couvert 10 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 brulante – et y déposer le restant de beurre. Faire sauter le mélange pommes de terre/ poivrons pendant 5 mn.

À 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 la brandade de morue fraîche 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 accompagnée d'une salade feuille de chêne rouge.

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

Plats

Ris de veau et pomme du Limousin, galette de sarrasin, panais et jus à la réglisse

Ingrédients

(POUR 4 PERSONNES)

800 gr de ris de veau du Limousin
Thym, laurier, un trait de vinaigre blanc
2 pommes du Limousin
4 bois de réglisse
2 dl de jus de veau corsé
100 gr de boudin noir du Limousin
130 gr de beurre
1 citron
30 gr de sucre semoule
2 panais
1 dl de crème fluide
Sel & poivre
100 gr de purée de pommes de terre pas trop épaisse
40 gr de farine de sarrasin
10 gr de farine
1 œuf
Lait

Préparation

Cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau salée. Éplucher, ensuite les passer au presse-purée. Mettre la pulpe de pommes de terre dans un cul de poule, ajouter un peu de lait. Ajouter ensuite, 1 œuf, les farines. Bien remuer. Ajouter ensuite 0,5 dl de crème fraîche. Rectifier en sel et poivre. Réserver.

Parer les ris de veau préalablement dégorgés à l'eau claire. Les dénerver. Les mettre dans une casserole d'eau froide, ajouter sel, poivre, 0,3 dl de vinaigre blanc, 1 feuille de laurier et une branche de thym. Porter à ébullition. Cuire 4 mn environ. Décanter pour bien sécher, les parer, piquer chaque ris de veau d'un bois de réglisse. Éplucher les panais. Faire avec une cuillère des petites boules. Les cuire dans de l'eau avec une noix de beurre, saler et poivrer. Avec le reste des panais, faire une purée, cuire moitié lait et moitié eau avec un trait de citron, sel et poivre. Une fois cuits, bien égoutter et mixer.
Ajouter 0,5 dl de crème fraîche et 30 gr de beurre. Réserver au bain marie.

Eplucher les 2 pommes, faire 4 boules, les cuire au sautoir avec une noix de beurre et un peu de sucre. Avec le reste des pommes, coupées en brunoise, les cuire au sautoir avec du beurre et du sucre.

Ôter la peau du boudin, garder 4 fines tranches pour mettre dans les galettes. Cuire le reste du boudin avec une noix de beurre dans un sautoir, déglacer avec un peu de crème fraîche. Bien lier, passer au mixeur pour obtenir un coulis de boudin. Cuire les galettes de Sarrasin, dans une poêle antiadhésive chaude et huilée. Poser dessus une tranche fine de boudin, cuire des 2 côtés, faire 4 galettes.

Cuire les ris de veau du Limousin dans un sautoir chaud et huilé, les colorer et les cuire sur toutes les faces en les arrosant régulièrement. Après cuisson, déglacer avec le jus de veau infusé à la réglisse. Dresser. Servir bien chaud.

Restaurant Entre Vigne et Garrigue
600, route de Saint Bruno - 30131 PUJAUT
Tél. : 04 90 95 20 29 - www.vigne-et-garrigue.com
Serge CHENET

Tartare de magret de canard aux noix

Ingrédients (POUR 4 PERSONNES)

400 gr de magrets de canard dégraissé
30 gr de cébettes ciselées
40 gr de cerneaux de noix hachés
5 gr de ciboulette ciselée
1 échalote hachée
1 cuillère à café de vinaigre de framboise
Sel & Poivre

Préparation

Dégraisser le magret et le couper au couteau en petits cubes de 5 mm de côté maximum.

Hâcher finement les cébettes sans trop de vert, les noix (grossièrement) ainsi que les échalotes (plus finement).

Dans un saladier, mélanger le tout à la viande et assaisonner selon votre goût avec le vinaigre, le sel et le poivre.

Servir frais avec une petite salade ou herbes folles.



Restaurant L'Instant du Sud
39, Grand rue - 30510 GENERAC
Tél. : 04 66 02 03 93 - www.instantdusud.fr
Franck GAUTHIER

Desserts

Coque chocolat noir et blanc, framboises et espuma au thé vert

Ingrédients (POUR 12 PERSONNES)

250 gr chocolat noir 64 %
12 moules demi-sphère
250 gr chocolat blanc
50 ml de lait ½ écrémé
3 feuilles de gélatine trempées dans de l'eau froide
250 ml de crème fouettée
250 ml de lait entier
250 ml de crème fraîche liquide
2 sachets de thé vert ou
30 gr de thé vert
6 framboises

Préparation

Faire fondre le chocolat noir puis avec l'aide d'un pinceau, napper les moules demi-sphère. Faire prendre au froid. Renouveler l'opération une seconde fois.

Mousse chocolat blanc : Chauffer le lait ½ écrémé, ajouter 1 feuille de gélatine, verser sur le chocolat blanc puis incorporer délicatement la crème fouettée.

Remplir 6 demi-sphères de cette préparation et laisser prendre au froid.

Espuma au thé vert : Porter le lait entier à ébullition, puis infuser le thé vert pendant 15 mn. Ajouter 2 feuilles de gélatine puis la crème fraîche liquide.

Passer à l'étamine. Mettre dans un siphon. Gazéifier 2 fois. Garder au froid. Dans chaque coque remplie de la mousse au chocolat blanc, disposer 6 framboises, mettre l'espuma puis recouvrir d'une coque vide.

Servir rapidement.



Auberge Cigaloise
3, route de Nîmes - 30170 St Hippolyte du fort
Tél. : 04 66 77 64 59 - www.aubergecigaloise.fr
Gilles GRANIER

Crème citron avec pommes Reinettes du Vigan caramélisées au miel des Cévennes

Ingrédients (POUR 4 PERSONNES)

150 gr de sucre
5 œufs
15 cl jus de citron
125 gr de beurre
1 zeste de citron
2 feuilles de gélatine
3 pommes Reinettes du Vigan
50 gr de miel des Cévennes
20 gr de beurre

Préparation

Dans une casserole : mettre les œufs, le sucre et le jus de citron et porter à ébullition en remuant, ajouter les feuilles de gélatine qui auront été préalablement trempées dans l'eau froide et hors du feu rajouter le beurre ramolli en petits morceaux.

Éplucher et couper les pommes en petit dés, faire mousser le beurre dans une casserole, ajouter les dés de pommes, puis le miel des Cévennes, faire légèrement caraméliser.

Dans une verrine, mettre un fond de crème citron et sur le dessus les dés de pommes.

À consommer chaud ou froid.

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

Desserts

Cupcake "Le Cévenol" avec crème de marrons et vanille

Ingrédients (POUR 12 PIÈCES)

2 œufs
120 gr de beurre salé
100 gr de sucre
130 gr de farine
1/2 sachet de levure chimique
6 cl de crème fraîche liquide
250 gr de crème de marrons
56 cl de crème liquide
35 gr de sucre glace
Extrait de vanille

Préparation

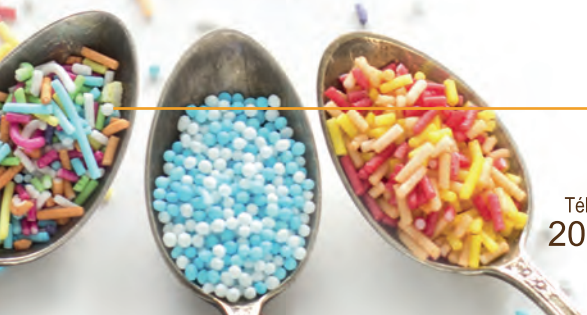
Fouetter le beurre mou avec le sucre. Ajouter les œufs, la farine et la levure. Détendre avec 6 cl de crème liquide. Disposer la préparation dans des caissettes en papier.

Enfourner environ 15 mn dans votre four à 180°C.

Une fois les cupcakes refroidis, y faire un trou au centre afin d'y déposer une cuillère de crème de marrons.

Monter 50 cl de crème fraîche liquide en chantilly avec le sucre glace et l'extrait de vanille.

A l'aide d'une poche et de sa douille, recouvrir le moelleux au marron avec la chantilly.



Gourmandise chocolatée – Quenelle de crème à la liqueur de châtaigne – pépites d'amandes croquantes

Ingrédients (POUR 10 PERSONNES)

170 gr de sucre glace
4 blancs d'œufs
60 gr de beurre
120 gr de chocolat noir 70%
4 jaunes d'œufs
40 cl de crème fraîche liquide à 35%
10 cl de liqueur de châtaigne
250 gr d'amandes effilées
10 cl de sirop d'orgeat
Poudre d'or

Préparation

Mousse au chocolat à cuire : Monter les blancs en neige en deux fois en y incorporant 80 gr de sucre glace. Faire fondre le beurre et incorporer le chocolat et les jaunes d'œufs. Lisser et mélanger le tout. Mettre au frais.

Monter la crème fraîche liquide au ¾ puis y incorporer 90 gr de sucre glace et la liqueur de châtaigne. Réserver au frais.

Mélanger les amandes effilées avec le sirop d'orgeat puis disposer des petits tas sur du papier sulfurisé et mettre au four à 150°C jusqu'à ce qu'elles deviennent blondes.

Laisser refroidir et les rouler dans de la poudre d'or.

Dresser.

Restaurant Le Mas du Domaine du Serre d'Avène
479, chemin des brusques - Vieille route d'Anduze
30380 SAINT CHRISTOL LES ALES
Tél. : 04 66 54 90 09 - www.domaine-serredavene.fr
Thierry ROUX

Desserts

Guimauve à base de pulpe de fruits rouges

Ingrédients (POUR 100 PIÈCES)

450 gr de sucre semoule
270 gr de pulpe de fruits rouges
75 gr de pulpe de groseilles
375 gr de glucose
60 gr de gélatine

Préparation

Peser la gélatine et ajouter 150 ml d'eau froide.

Dans une casserole cuire à 110°C : 150 gr de glucose avec les 450 gr de sucre et 120 gr de pulpe de fruits rouges.

Dans un bol du batteur, verser 225 gr de glucose et les 150 gr restant de pulpe de fruits rouges et les 75 gr de pulpe de groseilles, puis ce mélange de sirop de sucre cuit à 110°C. Fondre la gélatine dans le micro-ondes puis la verser sur les sucres chauds et monter le tout au ruban.

Quand la guimauve est tiède et légèrement coulante verser aussitôt le mélange (35/40°C) dans un cadre posé sur une feuille siliconée préalablement huilée. Lisser à l'aide d'une palette.

Après quelques heures au froid, découper la guimauve en cubes et rouler aussitôt dans un sucre coloré.

Conserver à l'abri de l'humidité.



Macaron au chocolat, figue et châtaigne

Ingrédients (POUR 8 PERSONNES)

200 gr de purée de figues
1,5 feuilles de gélatine
170 gr de sucre semoule
160 gr de poudre d'amande
20 gr de cacao
200 gr de sucre glace
5 blancs d'œuf
150 gr de confiture de châtaignes
200 cl de crème fraîche liquide à 35 %
1 bouchon de rhum brun

Préparation

Gelée : Chauffer la purée de figues et 20 gr de sucre semoule, incorporer la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et pressée. Puis, couler la gelée dans des moules ronds et les faire prendre au réfrigérateur.

Macarons : Tamiser la poudre d'amande, le cacao et le sucre glace. Monter les blancs en neige serré avec 150 gr de sucre semoule.
À l'aide d'une spatule, incorporer cette poudre aux blancs d'œuf en formant des cercles (macaroner). Pocher les macarons sur une plaque de cuisson et laisser sécher entre 2 et 3 heures. Cuire à 180 C° pendant 7 mn.

Mousse : Monter la crème fraîche liquide comme une chantilly. Mélanger du rhum avec de la confiture de châtaigne. Incorporer cette crème fouettée à la confiture.

Dressage : Déposer un disque de gelée dans les macarons, ajouter la mousse à la châtaigne et refermer avec un autre macaron.

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

Desserts

Madeleines aux pommes Reinettes du Vigan et au miel de châtaignier

Ingrédients (POUR 40 PIÈCES)

300 gr de sucre
6 œufs
200 gr de beurre fondu
1 dl de lait
4 pommes Reinettes du Vigan
50 gr de miel de châtaignier
1 cuillère à café de levure
400 gr de farine
1 jus de citron
1 zeste de citron
1 noix de beurre

Préparation

Éplucher les pommes, les couper en dés et les faire sauter dans une poêle avec une noix de beurre, puis ajouter le miel et faire un peu caraméliser, réserver.

Blanchir les œufs et le sucre à l'aide d'un fouet, ajouter le jus de citron et son zeste, ajouter le lait et mélanger.

Enfin, verser la farine tamisée, la levure, puis le beurre fondu. Laisser reposer.

Beurrer les moules, y déposer un peu de pommes caramélisées puis verser la préparation et cuire au four à 180° C pendant 10 mn.



Millefeuille de Reinettes et pain d'épices façon pain perdu, mousse mascarpone et caramel beurre salé

Ingrédients (POUR 10 PERSONNES)

25 cl de lait
20 tranches de pain d'épices
6 œufs entiers
350 gr de sucre
2 gousses de vanille
1 kg de mascarpone
250 gr de sucre glace
71 cl de crème fraîche liquide à 35%
70 gr de beurre
2 pincées de fleur de sel
5 pommes Reinettes du Vigan

Préparation

Pain perdu : Dans un cul de poule blanchir les œufs avec 100 gr sucre. Ajouter la vanille puis le lait. Bien mélanger. Plonger les tranches de pain d'épices dans la préparation pendant 5 mn. Faire dorer dans une poêle chaude et beurrée les 2 côtés, puis réserver. Saupoudrer de sucre glace.

Mousse mascarpone : dans un plat, mélanger le sucre glace, le mascarpone et 50 cl de crème fraîche liquide puis vider dans un siphon avec 2 cartouches de gaz. Garder au frais.

Caramel beurre salé : Dans une casserole, réaliser un caramel avec 250 gr de sucre, lorsqu'il devient blond ajouter 50 gr de beurre à l'aide d'un fouet. Ajouter 21 cl de crème fraîche liquide chaude et la fleur de sel. Débarrasser. Réserver au frais.

Tailler les pommes en 4 tranches d' 1 cm d'épaisseur. Dans une poêle chaude beurrée, faire colorer les tranches de chaque côté. Réserver dans un plat.

Dressage : Pour réaliser le millefeuille, prendre une tranche de pain d'épices, étaler un peu de mousse mascarpone, puis une tranche de pomme. Répéter l'opération une deuxième fois et les superposer.

Utiliser le caramel au beurre salé pour la décoration.

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

Desserts

Terrine à la châtaigne

Ingrédients (POUR 4 PERSONNES)

375 gr de crème de marrons
2 œufs
75 gr de beurre fondu
90 gr de chocolat noir
90 gr de crème fraîche liquide à 35%

Préparation

Faire chauffer la crème fraîche à ébullition et la verser sur le chocolat haché, remuer avec un fouet afin d'obtenir une émulsion bien lisse.

Couler cette ganache dans des moules en silicone de petit diamètre et les mettre au congélateur. Démouler une fois qu'ils ont été congelés et les placer au cœur de votre appareil à châtaigne.

Mélanger la crème de marrons, les œufs et le beurre fondu.
Verser cette préparation dans 6 moules individuels préalablement graissés et y incorporer une pastille de ganache.

Mettre au four à 150°C pendant 40 mn.



Restaurant Le Duô
10, avenue du Général de Gaulle - 30100 ALES
Tél. : 04 66 52 38 53
Guillaume MATOUK

Tiramisu figues et noix "Le Tirafigou"

Ingrédients (POUR 12 VERRINES)

3 œufs
100 gr de sucre roux
1 sachet de sucre vanillé
250 gr de mascarpone
25 biscuits à la cuillère
12 belles figues fraîches
Cerneaux de noix bio

Préparation

Blanchir les jaunes d'œufs avec les sucres. Ajouter le mascarpone.

Monter les blancs en neige et incorporer les délicatement à la préparation au mascarpone.

Dresser dans les verrines en alternant une couche de biscuit à la cuillère, une couche de crème au mascarpone, figues, cerneaux de noix émiettés et ainsi de suite.

Laisser reposer minimum 4h au réfrigérateur avant de déguster.

Les Gourmands disent...
Pâtisserie à la commande
17, route d'Alès - 30140 ANDUZE
Tél. : 06 09 45 00 19 - www.marielesgourmandsdisent.com
Marie KLAUSS

Contacts

Chambre de Commerce et d'Industrie Alès Cévennes

Pôle Commerce, Tourisme
et Service aux particuliers

Miriapôle - 1675, chemin de Trespeaux
BP 90049 - 30101 Alès Cedex

Tél. : 04 66 78 49 10

Chambre de Commerce et d'Industrie Nîmes

Pôle Commerce, Tourisme et Service
aux particuliers

12, rue de la République
30032 Nîmes Cedex 1

Tél. : 04 66 87 98 79

Cécile VERBE
Chargée de mission Militant du Goût
cecile.verbe@ales.cci.fr



www.mille-patte.com

la Région Languedoc Roussillon
Sud de France