DU GOÛT, DU GOÛT... DU GARD !

Le livret de recettes
salon de la gastronomie
et des produits du terroir

Ce livret vous est offert par la CCI Gard
et par le Conseil Départemental du Gard



GARD 3.0 Département MILITANT DU GOÛT

Sud de France

CCI GARD



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...

Les produits sont approvisionnés par le Réseau "Bienvenue à La Ferme" et Métro.

Sommaire

Cocktail

- La Pomme Cévenole **P4**
- Réalisation de cocktail SPRITZ **P4** aux différentes saveurs à base de Prosecco Doc Valsania de Valdobbiadene

Entrées

- Le Craspeu **P5**
- Pana cotta au pélardon des Cévennes **P6**
- Marinade de poulpes **P7**
- Carpaccio de Saint Jacques au yuzu **P8** et fruits de la passion et son effeuillé de crabe
- Laitue de terre de la maison Coste, **P9** moules de Camargue et crevettes du Grau du Roi, lait de brandade comme une guimauve
- Mousseux de champignons et **P10** moelleux d'œuf
- Mousse de pélardon AOP **P11**
- Tarte à l'oignon doux des Cévennes **P12** en 3 façons sur sablé fenouil
- Velouté de potimarron, butternut et **P13** foie gras accompagné d'un croustillant de chèvre, miel aux éclats de châtaignes
- Accras de brandade et sucettes feuilletées à la brandade **P14**

Plats

- Wok de porc émincé aux gambas **P15** et noix de Saint Jacques
- Le burger Cévenol **P16**
- Bœuf cacahuète et tempura **P17** d'oignons doux des Cévennes
- Gardianne de taureau AOP de **P18 - P19** Camargue revisitée, petits légumes croquants et espuma d'eau de riz de Camargue
- Cuisse de canard confite du Chef **P20**
- Cannelloni de pommes de terre et **P21** oignons doux des Cévennes, mayonnaise à la chlorophylle d'herbes et ail noir
- Les cardes de Noël de M. Colautti **P22** en 3 temps
- Carde "du lendemain" **P23**
- Recette à base du Baron **P24** des Cévennes
- Saumon cuit à l'unilatérale, **P25** fondue de poireaux au curcuma, sauce au cidre

Desserts

- Fondant à la châtaigne **P26**
- Guimauve compotée d'ananas **P27** à la baie de verveine
- Pièce montée de Geoffrey Frizon **P28**
- Cookies chocolatés noisettes **P29**
- Financier pistache et **P30** sa crème légère
- Baba au sirop de cartagène **P31** et sa chantilly châtaigne
- Moelleux pommes reinettes **P32** du Vigan et châtaignes
- Pâte à tartiner Hazelchoc by love **P33**



La pomme Cévenole

Il s'agit d'un cocktail réalisé directement dans le verre de service, un tumbler de préférence car il s'agit d'un long drink.

INGRÉDIENTS

- 2 cl de sirop de châtaigne
- 7 cl de jus de pomme reinette du Vigan ou un jus biologique des Cévennes
- Complétez de 2 ou 3 glaçons
- Un agitateur pour bien mélanger
- Avec alcool, il suffit de rajouter 4 cl de vodka ! Et le tour est joué on obtient une vodka "pom Cévenole"

À consommer avec modération !

PURPLE CAMPUS OCCITANIE ALÈSFILIÈRE HÔTELLERIE RESTAURATION
270, Quai des Près Rasclaux
30100 ALES



Spritz aux différentes saveurs à base de Prosecco Doc Valsania de Valdobbiadene

MATÉRIEL

- Petits verres de dégustation : 0,5 ml
- 4 cruches transparentes (1 lt)
- Verre ou plexiglas pour les cocktails préparés à l'intérieur et la louche avec bec verseur.

INGRÉDIENTS

- La base du cocktail : Prosecco Valdobbiadene Doc
- Glace
- Liqueur : Apérol, Limoncello, liqueur de noisettes et jus de pêche
- Eau gazeuse
- Tranches d'orange
- Tranches de citron
- Feuilles de romarin ou feuilles de menthe

PRÉPARATION

- D'abord verser la glace dans chaque récipient, après le Prosecco, afin qu'il pétille dans la glace.
- Ajouter ensuite les liqueurs, qui feront baisser la mousse (Aperol, Limoncello, Liqueur de noisettes et Jus de pêche) puis de l'eau gazeuse, qui ravivera l'éclat en bouche.
- Pour donner plus de saveur à chaque cocktail rajouter, selon les goûts ; tranches d'orange, tranches de citron, feuilles de romarin ou feuilles de menthe.
- Pour finir, mélanger et verser dans les verres à dégustation.

IWONA ET FRANCO VALSANIA

Le craspeu

100 % Provence, accords subtils autour de la tapenade, tomates,basilic, brandade de morue.



INGRÉDIENT

- 50 gr de tapenade d'olives noires
- 70 gr de brandade de morue
- 35 gr de basilic, persil, ciboulette
- 30 gr de concassé de tomate (fait maison)
- 20 œufs
- Huile d'olive
- Sel, poivre



PRÉPARATION

ETAPE 1

- Dans un bol, verser les herbes (basilic, persil et ciboulette) ciselées
- Casser 5 œufs dessus,
- Battre et assaisonner l'ensemble de sel et poivre.

ETAPE 2

- Dans un autre bol, verser le concassé de tomate,
- Casser 5 œufs dessus,
- Battre et assaisonner le tout sel et poivre.

ETAPE 3

- Dans un troisième bol, battre 5 œufs et la tapenade,
- Battre et assaisonner l'ensemble de sel et poivre.

ETAPE 4

- Dans un dernier bol, battre 5 œufs et la brandade,
- Battre et assaisonner l'ensemble de sel et poivre.

CUISSON

- Faire chauffer une petite poêle avec un filet d'huile d'olive,
- Verser une petite louche de mélange œufs/tomates de façon à obtenir une omelette très fine,
- Laisser cuire puis déposer dans un plat,
- Cuire ensuite de la même façon une petite omelette baveuse à la tapenade, à la brandade, puis au basilic en déposant chaque fois l'omelette sur la précédente,
- Continuer jusqu'à épuisement des œufs,
- Filmer le Craspeù de façon très serrée et réserver au réfrigérateur 24 h,
- Servir frais avec un coulis de tomate.

HÔTEL LE MAS DU TERME - HÔTEL****
Restaurant Le Carré des Saveurs
M Guillaume JUMEAU
1770 Chemin du Terme 30 430 Barjac
Tél : 04 66 24 56 31
www.masduterme.com



Pana cotta au pélardon des Cévennes





INGRÉDIENTS | 12 VERRINES

- 500 gr de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine
- Pélardon des Cévennes : 200 gr

PRÉPARATION

- Faire chauffer la crème,
- Faire fondre le pélardon coupé en morceaux dans la crème chaude,
- Ajouter les 2 feuilles de gélatine trempée au préalable dans de l'eau froide,
- Remplir les verrines et laisser prendre au froid au moins 3 h.



AU HAGGIS GOURMAND
Bistronomie • Épicerie fine • Salon de thé

AU HAGGIS GOURMAND
M Grégory DE PAYEN
192, Grand Rue
30 100 ALES
Tél : 06 45 86 29 29
www.auhaggisgourmand.fr

Marinade de poulpes



INGRÉDIENTS

- 2 kg de poulpes (placés 48h au congélateur de préférence pour attendrir)
- 1 oignon
- 1 carotte
- 5 brins de ciboulette
- 5 brins de cerfeuil
- 5 brins de coriandre
- 5 brins d'aneth
- 3 feuilles de laurier
- 40 cl d'huile d'olive
- 5 cl de vinaigre de Xérès
- 5 cl de vinaigre de vin
- 2 piments de Cayenne
- Sel & poivre si besoin





PRÉPARATION

- Cuire les poulpes dans de l'eau légèrement salée, avec les piments et le laurier,
- Compter 45 mn après ébullition,
- Pendant ce temps, éplucher l'oignon et la carotte, les couper en petits cubes,
- Couper les différentes herbes, en tronçons d'1 cm environ,
- Couvrez l'oignon, la carotte et les herbes avec les vinaigres et l'huile d'olive,
- Egoutter les poulpes,
- Couper les poulpes en petits morceaux, mélanger le tout à la marinade,
- Rectifier l'assaisonnement si besoin.





CREICHE TRAITEUR
M Philippe CREICHE
97, Centre Commercial du Boucanet
30 240 LE GRAU DU ROI
Tél : 06 08 83 59 17
www.creiche-traiteur.fr

MILITANT DU GOÛT

✦ Carpaccio de Saint Jacques au yuzu et fruits de la passion et son effeuillé de crabe





INGRÉDIENTS | 6 PERSONNES

- 16 noix de Saint Jacques sans corail
- 200 gr de chair de crabe
- 50 gr d'échalotes
- 20 gr de coriandre fraîche
- 1 pomme Granny Smith
- 20 gr de jus de yuzu
- 2 citrons verts
- 10 gr de baies roses
- 170 gr de mayonnaise
- 5 gr de vinaigre de Xérès
- 50 gr d'huile d'olive fruitée
- Fleur de sel
- Poivre de Sichuan
- Currry
- Jeunes pousses de shiso
- 2 fruits de la passion

PRÉPARATION

- Dans un saladier, mélanger le crabe avec des échalotes hachées, la coriandre fraîche hachée, la mayonnaise, le vinaigre et le curry,
- Faire une julienne de pomme Granny,
- Réserver au réfrigérateur.
- Réaliser une vinaigrette avec le jus de yuzu, le jus de citron vert et les fruits de la passion. Monter le tout avec l'huile d'olive.
- Rincer les noix de Saint Jacques et les éponger sur du papier absorbant,
- Tailler les coquilles Saint Jacques en fines lamelles façon carpaccio et les disposer dans une assiette,
- A l'aide d'une cuillère, les badigeonner de vinaigrette et parsemer de feuilles de coriandre fraîche et de baies roses légèrement écrasées. Rajouter du poivre de Sichuan et de la fleur de sel.
- A l'aide d'un cercle, dresser l'effeuillé de crabe et ajouter par dessus la julienne de pomme. Décorer de jeunes pousses de shiso.



✦ **LES VENTS D'ANGES**
Mme Tania VAN MUYLEN
1 Rue du 19 Mars 1962
30 140 BAGARD
Tél : 04 66 60 57 31

Crédit photo : ©stephanrocoplan.fr



✦ Laitue de terre de la maison Coste, moules de Camargue et crevettes du Grau du Roi, lait de brandade comme une guimauve



INGRÉDIENTS | 4 PERSONNES

- ¼ de laitue
- ½ oignon doux des Cévennes
- 50 gr de brandade
- 15 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche
- Moules et crevettes de Camargue

PRÉPARATION

- Ouvrir les moules au vin blanc et décoquiller,
- Décortiquer les crevettes et mettre du sel,
- Préparer la laitue et assaisonner,
- Réaliser le lait de brandade et laisser au froid.

Le chef ne peut écrire tous ses secrets mais voici de la place pour que vous puissiez les noter :



✦ **LE RICHE HÔTEL**
M Sébastien RATH
42, place Pierre Sémard 30 100 ALES
Tél : 04 66 52 30 87 - www.leriche.fr

MAÎTRE RESTAURATEUR

Crédit photo : ©stephanrocoplan.fr



✦ Mousseux de champignons et moelleux d'œuf



INGRÉDIENTS

MOUSSEUX

- 250 gr de champignons bruns
- 50 gr d'échalotes
- 30 gr de beurre
- 1 gousse ail
- 4 cuillères à soupe de vin blanc
- 30 gr de fond blanc de volaille en poudre
- 600 gr d'eau
- 40 gr de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de tamari
- 1 feuille de laurier

MOELLEUX D'ŒUF

- 4 œufs
- 160 gr de crème
- 100 gr de lait
- 150 gr de pommes de terre
- Sel, poivre, muscade

PRÉPARATION

✦ POUR LE MOUSSEUX

- Faire suer les échalotes taillées finement avec le beurre.
- Ajouter les champignons émincés et déglacer au vin blanc.
- Réduire 5mn. Ajouter l'ail, le fond de volaille, l'eau, le laurier. Porter à ébullition et réduire le feu et cuire 10 mn.
- Retirer le laurier et ajouter le tamari et la crème.
- Mixer le tout dans un bol mixeur.

✦ POUR LE MOELLEUX D'ŒUF

- Fouetter les œufs avec la crème, le lait, saler, poivrer, une pincée de muscade, puis la pulpe de pomme de terre préalablement cuite.
- Prendre 6 ramequins, préparer 4 carrés de film étirable dépassant des bords des ramequins, bien positionner sur les parois.
- Verser l'appareil du moelleux dans chaque ramequin, replier soigneusement toutes les extrémités ensemble puis faire une rotation pour coller le tout.
- Mettre ces ramequins dans un plat avec de l'eau bouillante. Faire cuire dans un four à 100°C pendant 45 mn environ.
- Vérifier la cuisson.

DRESSAGE

- Prendre une assiette creuse, mettre votre mousseux de champignons bien chaud.
- Ajouter votre moelleux d'œuf que vous aurez déplier sur une spatule suffisamment large pour éviter de l'endommager afin de garder une belle apparence.
- Le glisser au centre de l'assiette et parsemer de pluches de cerfeuil ou de champignons émincés juste poêlés (facultatif).



✦ **LE 6ÈME SENS**
M Eric MARTINEZ
49, passage des Fleurs
30 140 PONT SAINT ESPRIT
Tél : 04 49 09 00 00
www.le6emesens.eatbu.com

MILITANT DU GOÛT

✦ Mousse de pélardon AOP









INGRÉDIENTS | 8 PERSONNES

MOUSSE DE PÉLARDON

- 120 gr de pélardon AOP
- 20 gr de crème liquide 35%
- 30 gr de lait entier

TARTARE DE TOMATES SÉCHÉES

- 100 gr de tomates séchées à l'huile d'olive
- 100 gr de tomate fraîche (type cerise)
- 10 gr de sucre en poudre
- Une pointe de couteau de piment de Cayenne ou d'Espelette
- Sel et poivre

BRISURE DE JAMBON CRU

- 4 tranches de jambon cru

PRÉPARATION

✦ BRISURE DE JAMBON CRU

- Disposer les tranches fines de jambon sur une plaque à pâtisserie,
- Mettre au four durant 15 minutes à 140°C,
- Débarrasser et mettre au froid jusqu'au dressage.

✦ MOUSSE DE PÉLARDON

- Mettre le pélardon, la crème liquide et le lait dans une casserole jusqu'à dissolution complète.
- Mixer l'appareil et le verser dans un siphon et gazer le mélange (attention pour un siphon de 500 gr pas plus d'une cartouche de gaz).
- Mettre au froid minimum 4h.

✦ TARTARE DE TOMATES SÉCHÉES

- Mélanger les tomates séchées et fraîches coupées en dés, le sucre, le piment, le sel, le poivre dans une casserole,
- Mettre à feu doux durant 15 mn pour faire compoter le mélange,
- Débarrasser l'appareil et le mettre au froid 3h.

DRESSAGE

Dans des verrines, mettre une cuillère à café de tartare de tomates séchées, puis mettre de la mousse dans chaque verrine avec le siphon bien froid, finir avec une cuillère à café de tartare de tomates séchées et décorer avec les brisures de jambon cru.



✦ **LE CHEF RAPHAEL**
M Raphael LENOIR
25, rue de l'Hôtel Dieu 30 900 NÎMES
Tél : 04 66 21 62 55 - www.lechefraphael.fr
Recette à venir sur ma chaine YouTube :
www.youtube.com/c/LECHEFRAPHAEL

MILITANT DU GOÛT

✦ Tarte à l'oignon doux des Cévennes en 3 façons sur sablé fenouil









INGRÉDIENTS | 4/6 PERSONNES

- 125 gr de beurre 1/2 sel
- 155 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 jaunes d'œufs
- Fenouil en poudre
- 3 oignons doux
- 30 gr de beurre
- Thym
- 30 gr de miel
- Vinaigre de framboise
- 10 cl de crème

RÉALISATION DU SABLÉ

- Mélanger le beurre pommade avec la farine, le sel, le fenouil en poudre et la levure avec la paume de la main (pas longtemps),
- Ajouter les jaunes d'œuf, puis mélanger sans trop travailler la pâte,
- Réserver au frais 1 h minimum.

RÉALISATION DES PRÉPARATIONS À BASE D'OIGNON

Éplucher, puis émincer les oignons.

✦ CHUTNEY

- Mettre 1 oignon à fondre doucement sur feu doux avec le miel jusqu'à ce qu'il perde son eau de végétation et commence à caraméliser.
- Déglacer avec le vinaigre de framboise.

✦ COMPOTÉE

- Sur feu moyen mettre une noix de beurre et faire revenir l' oignon doux le temps que l'eau de végétation s'évapore.
- Ajouter la fleur de thym et rectifier l'assaisonnement.

✦ CRÉMEUX

- Comme pour la compotée, faire revenir l'oignon au beurre et lui faire perdre son eau de végétation, à ce moment-là rajouter la crème et laisser cuire jusqu'à l'épaississement de celle-ci,
- Mixer pour obtenir un appareil lisse (la cuisson de la compotée et du crémeux peuvent être réalisées ensemble puis séparées),
- Réserver l'ensemble des préparations au frais.

- Étaler la pâte sablée sur une épaisseur de 1 cm environ.
- A l'aide d'un emporte-pièce, découper la forme souhaitée adaptée à son moule,
- Mettre à cuire à four chaud 180°C pendant 12 à 16 mn.
- Monter les tartes à l'oignon.



CÉDRIC GADILLE
Chef privé
Cuisinier à domicile
Tél : 06 11 75 14 48

Crédit photo : ©stephanrocoplan.fr

✦ Velouté de potimarron, butternut et foie gras accompagné d'un croustillant de chèvre, miel aux éclats de châtaignes





INGRÉDIENTS

LE VELOUTÉ

- 1 potimarron
- 1 butternut
- Fond de volaille
- 1 oignon doux des Cévennes
- 1 litre de crème à 35%
- 1 jaune d'œuf
- 1 lobe de foie gras
- Farine
- 1 bouquet de cerfeuil

POUR LE CROUSTILLANT DE CHÈVRE

- 3 paquets de feuilles de brick
- 1 buche de chèvre
- 1 pot de miel (Cévennes)
- 1 bocal de châtaignes cuites

PRÉPARATION

✦ POUR LE VELOUTÉ

- Éplucher le butternut et le potimarron (vous pouvez conserver la peau du potimarron),
- Les couper en cubes,
- Émincer l'oignon,
- Placer le tout dans un fond d'eau,
- Mouiller avec la crème et un peu d'eau à niveau,
- Saler et poivrer,
- Faire cuire à feu doux environ 20 mn,
- Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau,
- Mixer le tout au mixeur plongeant,
- Ajouter le jaune d'œuf et rectifier l'assaisonnement.

✦ POUR LE FOIE GRAS

- Le couper en cubes,
- Fariner les morceaux,
- Cuire dans une poêle chaude tourne et retourne,
- Débarrasser sur un papier absorbant.

✦ POUR LE CROUSTILLANT DE CHÈVRE

- Détailler la feuille de brique à la taille voulue,
- Placer le morceau de chèvre,
- Ajouter les morceaux de châtaignes,
- Arroser de miel,
- Faire le pliage (voir démonstration),
- Piquer à l'aide d'un cure dent,
- Dresser dans une verrine ou un bol : d'abord le velouté puis un croustillant et enfin un morceau de foie gras



L'ATELIER DE PIERRE
M Pierre TAIX
3 rue du Plan de Brie
30 140 ANDUZE
Tél : 04 66 25 22 50

Crédit photo : ©stephanrocoplan.fr

Accras de brandade et sucettes feuilletées à la brandade



INGRÉDIENTS

ACCRAS

- 1 verre de L'authentique brandade de morue Maison Coudène (200 gr)
- 100 gr de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 2 cm de gingembre frais
- 1 petit bouquet de persil
- 1 piment rouge
- Sel
- Huile pour la friture

SAUCE

- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon nouveau
- 4 tiges de persil plat
- 1 piment rouge
- 1 citron vert
- 100 ml d'eau frémissante
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- Sel



PRÉPARATION

- Commencer par la sauce : placer l'échalote et les gousses d'ail épluchées dans le bol d'un mixeur avec l'oignon nouveau, les tiges de persil, le piment épépiné et mixez finement,
- Verser dans un bol, ajouter du sel, le jus du citron vert puis l'eau frémissante et enfin l'huile,
- Mélanger et laisser reposer,
- Pour les accras, placer l'échalote, la gousse d'ail et le gingembre épluchés dans le mixeur, avec les tiges de persil et le piment épépiné,
- Mixer finement, puis ajouter la farine, la levure, du sel et la brandade et mixer légèrement par à-coups jusqu'à obtenir une pâte homogène,
- Faire chauffer l'huile de friture, prélever des cuillères à café de pâte et les faire tomber dans l'huile en vous aidant d'une deuxième cuillère,
- Laissez cuire les accras 5 minutes environ en les retournant de temps en temps pour qu'ils dorent de tous les côtés,
- Les égoutter sur du papier absorbant et les servir bien chauds avec la sauce.

ASTUCE

Pour la cuisson, procéder en plusieurs fois pour ne pas surcharger votre huile d'accras qui risqueraient de coller.

Vous pouvez les congeler puis les réchauffer au four pour qu'ils reprennent leur croustillant.

COUDÈNE
600, Avenue Campello
30 380 SAINT CHRISTOL LES ALES
Tél : 04 66 60 77 50
www.coudene.com

Wok de porc émincé aux gambas et noix de Saint Jacques



INGRÉDIENTS | 2 PERSONNES

- 2 côtes de porc
- 3 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- 1 courgette jaune
- 1 courgette verte
- 1 botte de cébette ou oignon nouveau
- 15 queues de gambas crues décortiquées
- 10 belles noix de Saint Jacques
- 1 bouquet de coriandre
- 20 cl de nuoc-mam
- 5 cl d'huile de tournesol
- Poivre, graines de sésame selon votre goût

PRÉPARATION

- Retirer l'os des côtes de porc et les couper en lanières,
- Chauffer le wok avec l'huile et mettre les os de porc pour donner du goût,
- Ajouter l'oignon émincé ainsi que la gousse d'ail coupée en 3 et faire revenir,
- Enlever les os, mettre les lanières de porc et saisir,
- Ecarter les oignons, mettre les queues de gambas crues et les Saint Jacques puis faire sauter l'ensemble,
- Retirer les Saint Jacques afin d'éviter une sur-cuisson,
- Ajouter le duo de courgettes coupées en bâtonnets et mélanger,
- Ajouter le nuoc-mam et cuire quelques minutes à couvert,
- A la fin de la cuisson rajouter les Saint Jacques, le sésame et la cébette ciselée puis remuer.





DRESSAGE

Dresser dans un bol à salade et saupoudrer généreusement de coriandre.



JERONIMO TRAITEUR
M Jérôme SANCHEZ
220 rue des Mésanges
30 127 BELLEGARDE
Tél. : 06 11 71 35 37
sanchez-jerome.e-monsite.com

Crédit photo : ©stephanrocoplan.fr

✦ Le burger Cévenol



INGRÉDIENTS | 2 PERSONNES

- 15 gr de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc doux
- 50 gr de miel et 50 gr cassonade
- 1 cuillère à soupe d' huile de tournesol
- Sel / poivre
- Épices à pain d'épices
- 150 gr de steak haché de bœuf
- 2 gros oignons doux des Cévennes
- 1 pélardon des Cévennes
- 2 grosses tranches de poitrine de porc
- Une poignée de châtaignes crues
- Une poignée de roquette
- 2 potatos bun du commerce (ou du boulanger et de préférence au romarin)

✦ COMPOSITION DU BURGER

- Potato Bun's au romarin
- Confit d'oignons doux des Cévennes au miel et épices à pain d'épices
- Steak haché de bœuf
- Pélardon des Cévennes
- Poitrine de porc grillée
- Éclats de châtaignes torréfiées
- Roquette

PRÉPARATION

- Découper les oignons grossièrement, les faire suer dans le beurre et l'huile,
- Une fois colorés, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire,
- Une fois réduit, ajouter le miel, la cassonade et les épices à pain d'épices et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une texture confiture, saler et poivrer,
- Mettre les châtaignes au four à 190 degrés en mode grill, une fois colorées, les écraser en petits morceaux et les refaire griller pour les colorer à nouveau,
- Couper les pains en 2 et les colorer à la plancha ou à la poêle,
- Mettre sur la face du bas le confit d'oignons encore chaud puis ajouter les éclats de châtaignes torréfiés par-dessus,
- Faire griller le steak 3 mn de chaque côté pour une cuisson saignante, assaisonner chaque côté avec un peu de sel et de poivre,
- A mi-cuisson, lorsque l'on retourne le steak, mettre le demi pélardon dessus pour le laisser fondre sur le steak (couvrir à l'aide d'un cul de poule si nécessaire),
- Pendant ce temps, griller les tranches de poitrine de porc,
- Une fois cuit, déposer le steak sur le pain du bas puis la poitrine de porc,
- Ajouter pour finir la roquette,
- Refermer avec le côté haut du burger,
- Déguster bien chaud !!!



✦ **CHEZ JO**
M Richard JOANNES
6, Rue des Halles
30 000 NIMES
Tél : 06 77 87 69 22
Champion de France de Burger

✦ Bœuf cacahuète & tempura d'oignons doux des Cévennes



INGRÉDIENTS | 2 PERSONNES

- 2 pavés de rumsteak ou filet
- Coriandre, basilic, ciboulette, estragon
- 1 oignon doux des Cévennes
- Cacahuètes concassées

✦ PATE A TEMPURA

- 250 g de farine
- 2 œufs
- 15 gr de levure chimique
- Eau PM

✦ SAUCE CACAHUETE

- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 10 gr de sucre
- 1 cuillère à café de purée de piment
- 25 gr de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de pate de cacahuète
- 1 citron «caviar» (ou citron vert)
- 10 gr d'eau

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Réaliser la pâte à tempura,
- Faire la sauce à la cacahuète,
- Snacker la viande (la saisir très rapidement, +/- 2 mn de chaque côté),
- Frire les oignons avec la pâte à tempura (tremper chaque rouelle d'oignon dans la pâte à tempura, puis frire à 180°C. 4mn),
- Découper la pièce de bœuf en fines lamelles, les déposer à plat dans une assiette et napper de sauce,
- Parsemer de quelques cacahuètes concassées et d'herbes aromatiques,
- Rajouter, en créant du volume les tempuras d'oignons,
- Déguster.

PRÉPARATION

✦ PATE A TEMPURA

- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients. Bien mélanger,
- Ajouter de l'eau selon la consistance (plus épais qu'une pâte à crêpe). Réserver au frais.

✦ SAUCE CACAHUETE

- Ciseler l'oignon rouge et l'ail,
- Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le sucre et la sauce soja jusqu'à ébullition. Râper le zeste du citron et l'ajouter,
- Puis, hors du feu, plonger dans la casserole, à cru, les oignons, l'ail, le piment et la pâte de cacahuète. Bien mélanger.



✦ **M JULIEN LAVANDET**
Chez Julien
Au domaine de Privadière
Garrigues Sainte Eulalie
30 190 Avenue de la Privadière

✦ Gardianne de taureau AOP de Camargue revisitée, petits légumes croquant s et espuma d'eau de riz de Camargue



INGRÉDIENTS | 4 PERSONNES

- 1 tête de filet de Taureau AOP de Camargue Alazard et Roux environ 600 gr
- 1 Bouteille de vin rouge, de préférence régions Camargue, choix du chef : «Partage» Mas des Plantades
- 2 carottes des sables
- 1 oignon rouge
- 30 gr d'olive noire à la grecque
- 3 ou 4 clous de girofle
- 1 brin de romarin, thym, laurier
- Poivre de Timut
- Piment Bio des Cévennes
- Huile d'olive AOP Nîmes
- 3 carrés de chocolat noir
- Maïzena
- 20 gr d'oignons grelots
- 25 gr de beurre
- 30 gr de sucre
- ½ chou romanesco
- 30 gr de riz de Camargue
- 50 cl de crème à 30%
- 2 cartouches de gaz
- Pluche végétale pour la décoration (Cerfeuil, persil, ...)





LA VEILLE

- Parer le filet, garder les parures pour la sauce,
- Couper le filet en tournedos légèrement en biais,
- Laver et éplucher les carottes et l'oignon rouge, garder les épluchures de carottes,
- Mettre les carottes dans une boîte hermétique et couvrir d'eau. Réserver au frais,
- Emincer l'oignon rouge,
- Mettre dans une poche sous vide ou dans une boîte hermétique pas trop grande, les tranches de filet, les parures de viande, les épluchures de carotte, l'oignon émincé, les olives noires, les clous de girofle, le romarin, le thym, le laurier, le poivre de Timut, et une pincée de piment bio des Cévennes, combler avec le vin.
- Sceller ou refermer votre boîte et laisser 24h au réfrigérateur

LE LENDEMAIN

- Egoutter votre viande et votre garniture en passoire, en faisant bien attention de garder le vin,
- Faire revenir les parures de viandes à l'huile d'olive, ajouter votre garniture aromatique marinée et laisser compoter,
- Déglacer avec le vin de marinade, saler légèrement, porter à ébullition et réserver sur le coin du feu.





PRÉPARER VOTRE GARNITURE

- Eplucher les oignons grelots, les mettre dans une poêle, mettre 30 gr de sucre, une pincée de sel, un morceau de beurre d'environ 25 gr et couvrir à hauteur d'eau. Cuire doucement, légèrement à couvert,
- Lever les bouquets du chou romanesco, et cuire à l'anglaise 6 mn à l'eau bouillante salée et refroidir immédiatement après dans de l'eau glacée,
- Couper les carottes en tranches fines et cuire à l'anglaise, tout comme le chou romanesco,
- Réserver les légumes à couvert avec un fond d'eau dans un bain marie,
- Mettre le riz dans une casserole, un filet d'eau et compléter avec la crème et mettre à cuire à froid, environ 10 / 15 mn en remuant régulièrement,
- Ajouter de l'eau si nécessaire (cette façon peut conventionnelle, va permettre d'extraire l'amidon, et donner de la texture à notre espuma),
- Saler, filtrer et réserver dans un siphon, au chaud en bain marie,
- Filtrer votre sauce et l'épaissir si nécessaire avec la maïzena délayée dans un peu d'eau. Rectifier.
- Sortir la viande 10 / 15 mn avant de la cuire pour qu'elle puisse remonter en température,
- Faire saisir la viande dans une poêle bien chaude des deux côtés, idéalement bleue façon tataki, saler en fin de cuisson,
- Couper en fines tranches.







DRESSAGE

Dessiner un rond de sauce, mettre quelques choux romanesco et quelques oignons grelots glacés, disposer la viande en s'appuyant sur les choux, ajouter les tranches de carottes formées en tube, et terminer avec l'espuma de riz et la pluche végétale.





CÉDRIC GADILLE ✦
Chef privé
Cuisinier à domicile
Tél : 06 11 75 14 48

Crédit photo : ©stephanrocoplan.fr

✦ Cuisse de canard confite du Chef



INGRÉDIENTS | 4 PERSONNES

- 4 cuisses de canard maigre (350/400 gr environ)
- 4 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 20 gr de sel
- 4 gr de poivre
- Pommes de terre sautées
- 600 gr de pomme de terre
- 50 gr de graisse de canard
- 2 gousses d'ail
- 10 gr de persil
- Sel et poivre



PRÉPARATION

✦ MISE EN CUISSON DES CUISSES DE CANARD

- Disposer les cuisses de canard dans des poches de cuisson sous vide,
- Ajouter 5 gr de sel, 1 gr de poivre, 1 gousse d'ail, un peu de thym et de laurier par cuisse de canard,
- Mettre sous vide puis les mettre à cuire au bain marie (avec un thermoplongeur) durant 36h à 68°C.
- A la fin des 36h, les refroidir dans un bac d'eau glacée.

✦ PRÉPARATION DES POMMES DE TERRE

- Laver les pommes de terre puis les couper en cubes,
- Les mettre dans une poêle avec la graisse de canard préalablement chauffée, ajouter 2 gousses d'ail,
- Faire rissoler jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et cuites.
- Réserver

✦ DORER LES CUISSES DE CANARD

Sortir les cuisses de canard des poches de cuisson et les mettre dans un plat allant au four afin de les réchauffer et de les griller.

DRESSAGE

- Dans une poêle, faire réchauffer les pommes de terre en ajoutant le jus du canard, le persil, le sel et le poivre,
- Dans une assiette disposer les pommes de terre et la cuisse de canard avec une petite salade pour la fraîcheur.





LE CHEF RAPHAEL ✦
M Raphael LENOIR
25, rue de l'Hôtel Dieu
30 900 NÎMES
Tél : 04 66 21 62 55
www.lechefraphael.fr

MILITANT DU GOÛT

Recette à venir sur ma chaine YouTube :
https://www.youtube.com/c/LECHEFRAPHAEL

✦ Cannelloni de pommes de terre & oignons doux des Cévennes, mayonnaise à la chlorophylle d'herbes et ail noir









INGRÉDIENTS | 4 PERSONNES

- 1 kg d'oignon doux des Cévennes
- 100 gr de mélanges d'herbes (persil, coriandre, ciboulette, cresson)
- 1 cuillère à café de moutarde
- 4 grosses pommes de terre
- 15 cl d'huile de tournesol
- Agar agar

PRÉPARATION

- Réaliser une chlorophylle d'herbes,
- Infuser dans l'huile de tournesol puis monter en mayonnaise,
- Réaliser un bouillon d'oignons doux des Cévennes puis coller à l'agar agar,
- Etaler sur une plaque et laisser figer,
- Réaliser une brunoise de pommes de terre,
- Blanchir et refroidir rapidement,
- Réaliser un confit d'oignons et mélanger avec la brunoise de pommes de terre.
- Assaisonner Puis rouler en forme de cannelloni dans le "drap" d'oignon réalisé précédemment avec le bouillon.

Le chef ne peut écrire tous ses secrets mais voici de la place pour que vous puissiez les noter :





LE RICHE HÔTEL ✦
M Sébastien RATH
42, place Pierre Sémard 30 100 ALES
Tél : 04 66 52 30 87 - www.leriche.fr

MILITANT DU GOÛT

MAÎTRE RESTAURATEUR

Crédit photo : ©stephanrocoplan.fr

✦ Les cardes de Noël de M. Colautti en 3 temps



L'idée est de proposer 3 recettes courtes, pour agrémenter la carde. Le mode de préparation des cardes est le même quel que soit la recette.

✦Éplucher et tailler les cardes, les blanchir à l'eau vinaigrée ou citronnée, puis finir la cuisson à l'eau bouillante salée.

PREMIÈRE RECETTE

✦ CARDE ÉTUVÉE À L'HUILE DE NOIX, BROUSSE DE BREBIS ET CHUTNEY DE COING

- Etuver les cardes à l'huile de noix,
- Assaisonner de sel et de piment des Cévennes
- Dresser avec une quenelle de brousse de brebis et un trait de chutney de coing (recette ci-dessous).

SECONDE RECETTE

✦ CARDE À L'HUILE D'OLIVE NOIRE ET TRUFFE, VINAIGRETTE LIÉE AU TOPINAMBOUR

- Faire mariner les cardes tiédies dans l'huile d'olive fruitée noire,
- Réaliser une vinaigrette liée avec 100 gr de topinambours surcuits, 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive fruitée noire, sel et poivre rouge, et une pincée de sucre,
- Finir avec quelques brisures de truffe ; mixer le tout,
- Servir avec les cardes tiédies.

✦ RECETTE DU CHUTNEY AU COING

- Éplucher 500 gr de coing et le tailler en petits cubes,
- Éplucher et ciseler 200 gr d'oignons doux des Cévennes, 3 gousses d'ail rose et 30 gr de gingembre,
- Faire suer le tout à couvert avec un peu d'huile d'olive,
- Assaisonner de sel et de deux cuillères à soupe de sucre,
- Ajouter 1 cuillère à café de chaque épice : garam masala, piment des Cévennes, coriandre et cumin,
- Finir avec 45 gr de vinaigre de cidre et 50 g d'huile d'olive.

TROISIÈME RECETTE

✦ CARDE «DU LENDEMAIN» : EFFILOCHÉ DE VOLAILLE AUX MARRONS LIÉ AU JUS RÔTI

Elle consiste à utiliser les restes de repas de Noël soit une volaille aux marrons.

- Récupérer la chair de la volaille restante,
- Enlever la peau et les os,
- Réaliser avec ceux-ci un fond de volaille,
- Réunir ensuite la chair et le jus de cette volaille et le faire réduire afin d'obtenir un genre de rillette tiède lié à la purée de marron,
- Rectifier l'assaisonnement avec des épices à pain d'épices,
- Dresser dans les côtes de carde, poudrer de kasha.



✦ **RESTAURANT VINCENT CROIZARD**
M Vincent CROIZARD
17 rue des Chassaintes
30 900 NIMES
Tél : 04 66 67 04 99
www.restaurantcroizard.com



✦ Saumon cuit à l'unilatérale, fondue de poireau au curcuma, sauce au cidre



INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

- 1 kg de filet saumon
- 1 kg depoireaux
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 pomme Granny Smith
- Curcuma en poudre
- 10 dl de vinaigre de Cidre
- 1,5 l de cidre doux Loïc Raison
- 6 dl de crème 35% matière grasse
- 5 gr de beurre
- Sel fin, poivre
- Huile et papier sulfurisé
- Pousses de vene cress



PRÉPARATION

- Parer les poireaux, les détailler en julienne, rincer à l'eau,
- Eplucher l'oignon et l'ail et les émincer finement,
- Parer le filet de saumon puis le détailler en 10 portions avec peau,
- Cuire au beurre l'oignon, les poireaux et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient fondants,
- Ajouter de l'eau si la préparation accroche,
- Assaisonner de sel, poivre et curcuma en poudre,
- Dans une casserole, chauffer et réduire la totalité du cidre à l'état de caramel et déglacer avec la crème,
- Chauffer quelques minutes pour épaissir la sauce, assaisonner de sel et de vinaigre de cidre,
- Dans une poêle chaude, déposer un fond de papier sulfurisé et cuire les pavés de saumon sur la face peau, jusqu'à ce qu'ils soient mi-cuits,
- Détailler la pomme en fins bâtonnets,
- Dresser la fondue de poireaux, déposer le saumon mi-cuit dessus, parsemer de bâtonnets de pomme et dresser un cordon de sauce autour du saumon,
- Ajouter des pousses de vene cress pour décorer.

✦ **RESTAURANT L'INVITATION**
M Cédric DELAVIER
57, rue des jardins
30 260 QUISSAC
Tél : 09 54 83 51 82
www.restaurant-invitation.com



Notes

Recette à base de Baron des Cévennes

À NOTER SUR PLACE !

LE GRENIER D'ALADIN
16, place de la mairie
30 360 VÉZÉNOBRES
Tél : 04 66 83 50 24

Fondant à la châtaigne



INGRÉDIENTS | 15 PIÈCES

- 6 œufs
- 800 gr de crème de marron
- 250 gr de beurre doux





PRÉPARATION

- Faire fondre le beurre,
- Mettre dans un cul de poule la crème de marron et les œufs,
- Mélanger puis incorporer le beurre fondu,
- Verser dans les moules beurrées.
- Temps de cuisson : environ 15 mn dans un four préchauffé à 180°C.





AU HAGGIS GOURMAND
Bistronomie • Épicerie fine • Salon de thé

AU HAGGIS GOURMAND
M. Grégory DE PAYEN
192, Grand Rue
30 100 ALES
Tél : 06 45 86 29 29
www.auhaggisgourmand.fr

✦ Guimauve compotée d'ananas à la baie de verveine







INGRÉDIENTS | 12 VERRINES

- 100 gr de blanc d'œufs
- 38 gr de sucre en poudre
- 10 gr d'eau
- 1 citron jaune zesté
- 2 citrons pressés
- 50 gr de sucre poudre
- 2 feuilles de gélatine
- 150 dés d'ananas
- Une noix de beurre
- 20 gr de sucre (pour la compotée)
- Une pincée de baie verveine

PRÉPARATION

- Mettre l'eau, le jus de citron, les zestes de citron et 38 gr de sucre dans une casserole et les porter à ébullition,
- Ajouter les 2 feuilles de gélatine trempées au préalable dans de l'eau froide,
- Monter les blancs d'œufs en neige et y ajouter 50 gr de sucre en deux fois,
- Une fois la préparation lissée, y ajouter le mélange progressivement,
- Glacer les dés d'ananas au beurre et au sucre et y ajouter la baie de verveine,
- Déposer la compotée au fond de la verrine, y ajouter la guimauve.



AU HAGGIS GOURMAND
Bistronomie • Épicerie fine • Salon de thé

✦ **AU HAGGIS GOURMAND**
M Grégory DE PAYEN
192, Grand Rue
30 100 ALES
Tél : 06 45 86 29 29
www.auhaggisgourmand.fr

✦ Pièce montée réalisée par Geoffrey FRIZON



INGRÉDIENTS | 30 CHOUX

PÂTE À CHOUX

- 250 gr d'eau
- 100 gr de beurre
- 2 gr de sel
- 10 gr de sucre
- 200 gr de farine
- 4 œufs

PRÉPARATION

- Mélanger l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Faire bouillir,
- Ajouter 200 gr de farine et mélanger au robot,
- Ajouter 4 œufs.
- Dresser les choux à la poche sur une plaque graissée
- Mettre au four à 170°C pendant 35 mn.

✦ CRÈME PÂTISSIÈRE

- 500 gr de lait entier
- 125 gr de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 50 gr de maïzena

PRÉPARATION

- Mélanger tous les ingrédients et les faire bouillir tout en remuant 3 mn.



✦ NOUGATINE

- 200 gr de sucre
- 150 gr de glucose
- 50 gr d'eau
- 200 gr d'amandes hachées

PRÉPARATION

- Faire un caramel puis ajouter 200 gr d'amandes hachées





✦ **PÂTISSERIE FLORENT FRIZON**
M Geoffrey FRIZON
40, av. du 8 mai 1945 - 30 520
SAINT MARTIN DE VALGALGUES
Tél : 04 66 30 13 75

CARLE 3.0 MILITANT DU GOÛT

✦ Cookies chocolatés noisettes





INGRÉDIENTS

- 180 gr de beurre
- 180 gr de sucre
- 180 gr sucre brun
- 6 gr de pâte de vanille
- 80 gr d'œufs
- 360 gr de farine
- 6 gr de levure chimique
- 2 gr de sel
- 290 gr de chocolat

PRÉPARATION

- Mélanger le beurre avec les sucres, puis blanchir,
- Ajouter les œufs et la vanille,
- Ajouter la farine, la levure et le sel,
- Terminer de mélanger avec le chocolat et les noisettes,
- Faire des petites boules.
- Cuire à 165°C, 10 à 15 minutes en fonction de la taille des biscuits.

✦ GANACHE CHOCOLAT NOIR

- Faire bouillir 150 gr de crème puis verser sur 150 gr de chocolat,
- Réserver au frais,
- Faire un joli dressage.





✦ **BOULANGERIE MAISON MARCHETTI**
M Sébastien MARCHETTI
ZAC, RN113, Les Rhodes
30 600 VESTRIC & CANDIAC
Tél : 04 66 51 54 04

✦ Financier pistache & sa crème légère



INGRÉDIENTS

- 75 gr de sucre glace
- 30 gr de poudre d'amande
- 20 gr de poudre de pistache
- 25 gr de farine
- 75 gr de blanc d'œufs
- 60 gr de beurre noisette

PRÉPARATION

- Faire le beurre noisette,
- Mélanger le sucre, la poudre d'amande et la poudre de pistache,
- Verser les blancs d'œufs dessus puis mélanger,
- Ajouter la farine puis verser le beurre noisette,
- Mélanger et garder au frais,
- Mettre en moule puis cuire à 175°C,
- Réserver au froid.

INGRÉDIENTS

RÉALISATION DE LA CRÈME LÉGÈRE

- 500 gr de lait
- 100 gr de sucre
- 2 œufs
- 30 gr de maïzena
- 100 gr de beurre
- 20 gr de pâte de pistache
- 250 gr de crème montée

PRÉPARATION

- Réaliser la crème puis réserver au frais,
- Monter la crème et finir la crème légère,
- Terminer par le dressage.





✦ **BOULANGERIE MAISON MARCHETTI**
M Sébastien MARCHETTI
ZAC, RN113, Les Rhodes
30 600 VESTRIC & CANDIAC
Tél : 04 66 51 54 04

✦ Baba au sirop de Cartagène & chantilly châtaigne



INGRÉDIENTS | 10 BABAS

- 180 gr de farine
- 20 gr de sucre
- 4 gr de sel
- 10 gr de levure
- 10 gr de lait
- 120 gr d'œufs entiers battus
- 60 gr de beurre

SIROP

- 1l d'eau
- 20 cl de Cartagène
- 50 gr de grains de café torréfiés
- 300 gr de sucre

CHANTILLY CHÂTAIGNE

- 250 gr de crème à 40% de MG
- 250 gr de crème à 35% de MG
- 100 gr de crème de châtaigne.

PRÉPARATION

LES BABAS

- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel,
- Dans un autre récipient, délayer la levure dans le lait puis incorporer dans le premier mélange,
- Ajouter les œufs battus puis le beurre ramolli en 3 fois,
- Laisser reposer la pâte obtenue 1h à température ambiante surmontée d'un tissu humide.
- La pâte a doublé de volume,
- Garnir 10 ramequins préalablement beurrés de cette pâte à raison de la moitié de leur capacité. Laisser de nouveau reposer 1h à température ambiante,
- Préchauffer votre four 10 min environ à 180°C, enfourner les ramequins pendant 15 min à la même température. Réserver.

LE SIROP

- Dans une casserole, mélanger le sucre, l'eau et les grains de café torréfiés,
- Mettre à chauffer sur une plaque de cuisson et laisser bouillir pendant 15 mn,
- A feu éteint, ajouter la cartagène,
- Une fois le sirop refroidi, trempez- y les babas généreusement,
- Réserver les babas et le reste de sirop au frais.

LA CRÈME

Mélanger les deux crèmes au batteur électrique jusqu'à obtenir une crème fouettée et y incorporer au fur et à mesure la crème de châtaigne.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, dressez le baba, arrosez généreusement de sirop puis ajoutez la crème chantilly...bon appétit !!!



✦ AU GARD'MANGER
BELINGUIER Rodolphe
23, cours Jean Jaurès
30 129 MANDUEL
Tél : 04 11 83 25 60
www.augardmanger.fr

MILITANT DU GOÛT

✦ Moelleux pommes reinettes du Vigan et châtaignes



INGRÉDIENTS | 4 PERSONNES

- 75 gr de farine de châtaigne
- 75 gr de farine
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de crème de marron
- 90 gr de beurre
- ¼ cuillère à café de levure chimique
- 50 gr de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 pomme Reinette du Vigan

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C,
- Blanchir les œufs avec le sucre,
- Ajouter la crème de marron,
- Mélanger la farine, la farine de châtaigne et la levure,
- Ajouter aux œufs et mélanger,
- Finir avec le beurre fondu,
- Beurrer et remplir le moule à gâteau,
- Placer les cubes de pommes (épluchée),
- Cuire pendant 12 mn,
- Démouler et laisser refroidir.

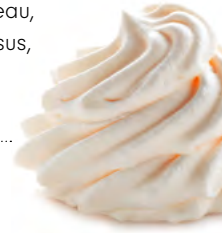


CHANTILLY MARRON

- 300 gr de crème
- 50 gr de sucre
- 100 gr de crème de marron
- Fouetter la crème et le sucre
- Ajouter la crème de marron
- Terminer la chantilly

DRESSAGE

- Découper des tranches de votre gâteau,
- Placer une quenelle de chantilly dessus,
- Saupoudrer de sucre glace.





✦ EPICES ET TOUT
M Quentin BONNET
15 Avenue Carnot, 30 100 ALES
Tél : 04 66 52 43 79
www.epicesettout.fr

MILITANT DU GOÛT

Crédit photo : ©stephanrocoplan.fr

✦ Pâte à tartiner Hazelchoc by love



INGRÉDIENTS | 300 GR
- 70 gr de noisettes
- 100 gr de chocolat noir 60%
- 60 gr de sucre
- 70 gr de lait de noisettes

PRÉPARATION

✦ TORRÉFIER LES NOISETTES
- Préchauffer votre four à 180°C,
- Placer les noisettes sur une plaque de cuisson et les faire torréfier dans un four pendant 10 à 15 minutes (cette étape permet aux noisettes de développer et de décupler leurs arômes),
- Les sortir du four puis les laisser refroidir.

✦ CARAMEL SEC
- Mettre le sucre dans une casserole sur feu moyen,
- Ne pas toucher la casserole ni remuer tant que le sucre ne fond pas. Bien surveiller la cuisson.
- Dès qu'il commence à fondre, remuer doucement pour homogénéiser l'ensemble,
- Aussitôt, baisser le feu, remuer de nouveau doucement puis poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le caramel prenne une belle couleur ambrée,
- Enfin verser les noisettes dans la casserole et bien remuer afin de les enrober de caramel,
- Débarrasser le tout sur une feuille de papier sulfurisé et étaler grossièrement (attention c'est brûlant !),
- Laisser refroidir.



✦ MIXER LA PRALINE
- Casser la plaque en morceaux avec un rouleau à pâtisserie et disposer l'ensemble dans le bol de votre robot,
- Mixer en faisant des pauses afin d'éviter toute surchauffe du robot et de la pâte (à chaque pause, rabattre la pâte de façon à homogénéiser le mélange),
- Puis, au fur et à mesure, les noisettes vont libérer l'huile qu'elles contiennent jusqu'à former le praliné,
- Réservez la pâte de praliné dans un récipient.

✦ CHOCOLAT
- Faire fondre le chocolat avec le lait de noisette au bain-marie ou au micro-onde,
- Une fois le chocolat bien fondu, réserver.

✦ LA PÂTE À TARTINER
- Mélanger le praliné et le chocolat chaud dans un mixeur,
- Mixer le tout afin d'affiner et de parfaire la texture,
- Verser la pâte à tartiner dans un pot qui puisse se fermer hermétiquement et la conservez à température ambiante.



LE CHEF RAPHAEL
M Raphael LENOIR
25, rue de l'Hôtel Dieu
30 900 NÎMES
Tél : 04 66 21 62 55
www.lechefraphael.fr

Recette à venir sur ma chaine YouTube :
www.youtube.com/c/LECHEFRAPHAEL

CHARTE
d'authenticité

GARD 3.0 Département
MILITANT DU GOÛT

www.militantdugout.gard.fr

Des produits de tradition et de qualité gardoises
Tous les labels officiels de qualité (AOP, IGP...)
Le savoir-faire des producteurs, 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 le Sud · Chambre des Métiers et de l'Artisanat · GARD 3.0 Département · Sud de France · Agricultures & Territoires Chambre d'Agriculture Gard · Bienvenue à la ferme · CCI GARD

✦ Notes

✦ Notes

✦
CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE GARD - PÔLE TOURISME
12, rue de la République
30032 Nîmes Cedex 1
Tél : 04 66 87 98 79

✦
AURORE DUBART
CONSEILLÈRE TOURISME &
CHARGÉE DE MISSION MILITANT DU GOÛT
a.dubart@gard.cci.fr
Tél : 06 46 33 22 58


DU GOÛT,
DU GOÛT...
DU GARD !
Bon appétit !
CCI GARD
GARD 3.0 Département
MILITANT DU GOÛT
Sud de France