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



CONSEIL DÉPARTEMENTAL GARD 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

ENTRÉES

✦Rillettes de thon

✦Butternut rôtie de la ferme de Cissou, mozzarella, basilic & noisettes torréfiées

✦Velouté de butternut aux oignons doux des Cévennes & châtaignes

✦Petits feuilletés à la brandade

✦Tacos à la brandade

✦Cappuccino Cévenol

✦Bonbons de pélardon & châtaignes frits, condiments à la figue

✦Foie gras poêlé & noix de St Jacques, sur son coulis de betterave Espelette

✦Soupe de butternut & foie gras

✦Nems poulet/gambas au citron de Sicile

✦Consommé de tomates, brousse au jambon cru et piment d'Espelette

✦Le céleri de la famille Coste, en 3 séquences, plat signature du Chef. Dans la réflexion zéro déchet & de la gastronomie durable.

✦Velouté d'oignons doux des Cévennes & boudin noir

✦Soupe de châtaigne au lard, confit d'oignons doux des Cévennes, crumble parmesan

✦Bouillon miso de champignons, racines automnales et œuf parfait à l'huile de cèpes

✦Pélardon rôti aux épices en tartelette aux poires sautées à la Carthagène.

PLATS

✦ Noix de St Jacques snackées sur une compotée d'oignons doux des Cévennes & sa tombée d'endive

✦Cuisses de canettes confites du Chef

✦Comme un cannelloni cévenol

✦Lotte émulsion vanille et piment bio des Cévennes, petits légumes de saison (ferme de Cissou)

✦Pithiviers

✦Arancini Cévenol

✦Entremets de brandade à l'anguille, condiments d'encornets & son fumet au safran

DESSERTS

✦Réalisation d'une pièce montée

✦Crème brulée à la vanille

✦Coup de soleil à la framboise

✦Fougasse boulangère oignons doux des Cévennes & bleu de chèvre de Lozère

✦La tarte Caramélia

Crédits photos : ©stephanrocoplan.fr/AdobeStock /Shutterstock /Freepik /Pixabay / Aurelio Rodriguez



✦ RILLETTES DE THON

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de thon cuit au naturel
- 250gr de fromage frais de brebis
- 1 échalotte
- 1 cuillère à soupe de câpres capucines
- 3 ou 4 tomates séchées
- Epices (piment doux), herbes fraîches selon votre goût
- Huile d'olive
- Sel, poivre



PRÉPARATION

- Émietter dans un saladier du thon cuit au naturel,
- Emietter ensuite du fromage frais de brebis et mélanger avec une fourchette en écrasant la préparation,
- Ajouter une échalote coupée finement, un filet d'huile d'olive, des épices selon votre goût, comme du piment doux,
- Ajouter une cuillère à soupe de câpres capucines, ainsi que des tomates séchées coupées en petits morceaux, mélanger.
- Ajouter des herbes fraîches selon votre goût et la saison,
- Saler et poivrer,
- Mettre au frais votre préparation,
- Servir frais comme des tapas avec du pain frais, ou des toasts.









✦ RESTAURANT LE PIÈGE
Mme Stéphanie CHAUTEAU
6, rue Paul FOSSAT
30 700 UZES
Tél : 06 51 27 83 17
www.le-piege.fr

✦ BUTTERNUT RÔTIE DE LA FERME DE CISSOU, MOZZARELLA, BASILIC & NOISETTES TORRÉFIÉES



INGRÉDIENTS | 8 PERSONNES

- 1 butternut
- 4 mozzarellas di buffala de 125gr
- 1 botte de basilic
- 10cl d'huile d'olive
- 15 noisettes
- Vinaigre de crème de balsamique
- Beurre

PRÉPARATION

- Laver, éplucher et cuire la butternut,
- Cuire au four la butternut coupée en 2 et épépiner au four à 180°C – 1h à 1h15,

A surveiller pour qu'elle garde sa consistance.

Une fois cuite, la laisser refroidir puis couper la butternut en tranches :

- Poêler les tranches avec du beurre,
- Réaliser la purée de basilic : mixer le basilic avec de l'huile d'olive dans le blinder,
- Torréfier les noisettes : mettre au four 5/10 min les noisettes pour qu'elles prennent une couleur dorée.

DRESSAGE

- Placer la butternut au centre de l'assiette,
- Prendre la moitié d'une mozzarella di buffala et la placer sur la tranche de butternut,
- Assaisonner de fleur de sel et de poivre,
- Napper de vinaigre de crème de balsamique,
- Autour mettre une purée de basilic et rajouter les noisettes préalablement torréfiées et concassées.







✦ LA FLEUR DE SEL
M. Denis HAON
4bis, Boulevard Louis Blanc
30 100 ALES
Tél : 04 66 24 43 39
https://restaurant-la-fleur-de-sel.com

GARD 30 MILITANT DU GOÛT

PETITS FEUILLETÉS À LA BRANDADE





INGRÉDIENTS | 40 personnes

- 10 verres de L'authentique brandade de morue Maison Coudène (200g)
- 10 pâtes feuilletées
- 10 jaunes d'œufs
- Persil

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7-8),
- Dans un saladier, fouetter la brandade et y ajouter le persil haché,
- Découper des petits carrés de pâte feuilletée et y déposer une cuillère de la préparation à base de brandade,
- Replier les coins vers le centre de façon à former des petits paquets,
- Badigeonner les feuilletés de jaune d'œuf et les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé,
- Enfourner 20 min et servir tiède.





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

GARD 30 MILITANT DU GOÛT

TACOS À LA BRANDADE



INGRÉDIENTS | 40 PERSONNES

- 20 tortillas de maïs souples
- 10 verres de L'authentique brandade de morue Maison Coudène (200g)
- 1,50kg de tomates cerises
- 10 boîtes de maïs
- 10 oignons rouges
- 10 citrons verts
- 10 bouquets de coriandre
- Sel et poivre





PRÉPARATION

- Égoutter le maïs, hacher la coriandre, éplucher et émincer finement l'oignon,
- Mélanger le tout avec le jus du citron vert, du sel et du poivre,
- Couper les tomates en deux,
- Réchauffer les tortillas selon les indications du paquet,
- Garnisser les tortillas de brandade,
- Ajouter la salsa de maïs et les tomates,
- Coupez-les en 2 et servez.







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

GARD 30 MILITANT DU GOÛT

✦CAPPUCCINO CÉVENOL



PRÉPARATION

ÉCUME DE PÉLARDON

- Faire chauffer la crème avec les pélardons pour les faire fondre,
- Ajouter la gélatine (préalablement trempée dans de l'eau froide, puis pressée) et mixer,
- Verser l'appareil dans le siphon, secouer vivement et ajouter 2 cartouches de gaz. Réserver au bain-marie à 60°C avant de servir.

ÉCUME DE POMME DE TERRE

- Faire cuire les pommes de terre dans une eau salée, puis les passer au tamis,
- Ajouter le beurre et l'eau de cuisson,
- Mélanger, puis ajouter la crème et mélanger encore,
- Verser l'appareil dans le siphon, secouer vivement et ajouter 2 cartouches de gaz. Réserver au bain-marie à 60°C avant de servir.

INGRÉDIENTS

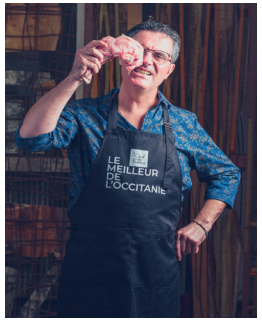
- Poudre de cèpe, pm

ECUME DE PÉLARDON :

- 50cl de crème fraiche à 35%
- 3 Pélardons AOP
- 3 feuilles de gélatine

ECUME DE POMME DE TERRE :

- 400gr de pomme de terre
- 2 pochons d'eau de cuisson (10cl)
- 80gr de beurre
- 12,5cl de crème fraiche à 35%
- PM : sel



DRESSAGE

- Dans un verre haut, remplir d'écume de pomme de terre à moitié, puis finir avec l'écume de Pélardon,
- Saupoudrer de poudre de cèpe à l'aide d'une passoire fine.

Déguster sans attendre !



✦ L'ATELIER DES EPICURIENS
M. Jean-Yves PICCINALLI
Le temple
30 480 SAINT PAUL LA COSTE
Tél : 04 48 15 12 15

✦BONBONS DE PÉLARDONS & CHÂTAIGNES FRITS, CONDIMENTS À LA FIGUE







INGRÉDIENTS | 4 PERSONNES

- Pelardons de St Benezet
- 30gr de châtaignes
- Huile de friture
- 100gr de chapelure
- Raifort
- Figues sèches (maison figues)
- 1kg de pommes de terre - variété Agatha
- Ail
- 2 œufs entiers
- 100gr de farine de châtaignes
- Sel et poivre



✦ LE GRENIER D'ALADIN
M. Sylvain BAILLAU
16, Place de la Mairie
30 360 VEZENOBRES
Tél : 04 66 83 50 24

PRÉPARATION

- Cuire les pommes de terre et les passer pour avoir une bonne purée,
- Ajouter la farine, les œufs entiers, les Pélardons et l'ail râpé,
- Ajuster l'assaisonnement avec du sel et du poivre,
- Ajouter les morceaux de châtaignes,
- Bien mélanger et faire des bonbons de 20gr,
- Les faire rouler dans la chapelure avant de les faire frire.

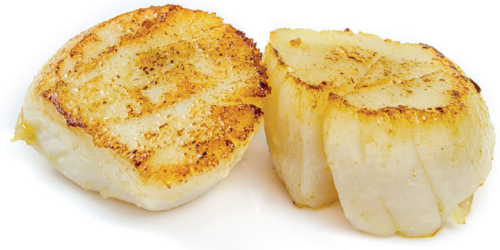
CONDIMENTS

- Mélanger la crème de raifort avec les figues sèches coupées en petits morceaux,
- Incorporer une cuillère de crème de figues.

Dégustations chaudes ou froides !



✦FOIE GRAS POÊLÉ & NOIX DE ST JACQUES, SUR SON COULIS DE BETTERAVE ESPELETTE



INGRÉDIENTS | 1 PERSONNE

- 4 à 6 noix de St Jacques
- 2 à 3 tranches de foie gras cru (1,5cm d'épaisseur minimum)
- 1 grosse betterave cuite
- 2 cs de vinaigre de framboise
- 1 cs d'huile d'olive
- Sel, poivre



PRÉPARATION

- Mixer la betterave avec le vinaigre de framboise et l'huile,
- Ajouter du sel et du poivre,
- Mettre les tranches de foie gras dans une poêle sans matière grasse et les retourner (cuisson 1 minutes 30 de chaque côté),
- Puis ajouter les noix de St Jacques peu de temps après le début de la cuisson du foie gras (cuisson à votre convenance).

DRESSAGE à base de coulis de betterave :

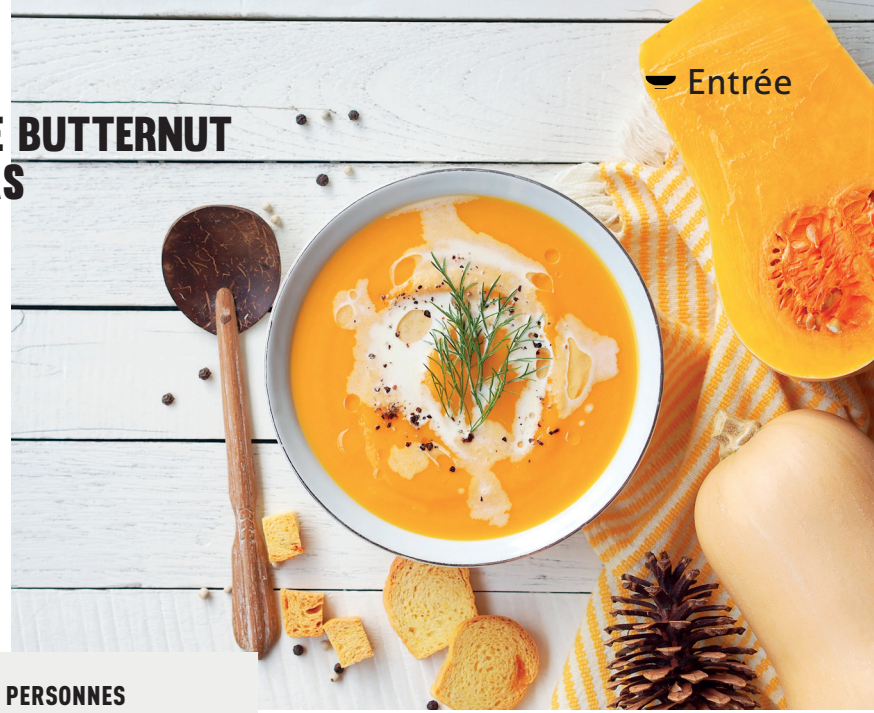
- Disposer dessus le foie gras et les noix de St Jacques à la suite,
- Vous pouvez mettre des pignons de pin en décoration dessus ainsi que de la chapelure de noisettes.



✦ JERONIMO TRAITEUR
M. Jérôme SANCHEZ
220 Rue des Mésanges
30127 BELLEGARDE
Tél. : 06 11 71 35 37
sanchez-jerome.e-monsite.com



✦SOUPE DE BUTTERNUT & FOIE GRAS



INGRÉDIENTS | 6 PERSONNES

- 500gr de butternut
- 650gr d'eau
- 6 escalopes de foie gras surgelées
- 100gr de crème liquide 35%
- 20gr de sucre
- 40gr de brisures de jambon sec grillées
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- Mettre le butternut dans une casserole, ajouter l'eau, le sucre,
- Couvrir et porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire 45 min,
- Disposer les tranches fines de jambon sur une plaque à pâtisserie,
- Mettre au four durant 15 min à 140°C,
- Débarrasser et mettre au froid jusqu'au dressage,
- Mixer le butternut en ajoutant la crème liquide, le sel et le poivre à votre convenance,
- Faire chauffer une poêle puis déposer les escalopes de foie gras surgelées,
- Les cuire environ 1 à 2 minutes sur chaque face,



DRESSAGE

Dans un joli bol, servir la soupe bien chaude en ajoutant les brisures de jambon cru grillées et le foie gras chaud.





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

GARD 30 MILITANT DU GOÛT

✦ NEMS POULET/GAMBAS AU CITRON DE SICILE



INGRÉDIENTS | POUR 20 NEMS

- 2 blancs de poulet (environ 300gr)
- 500gr de crevettes 16/20 pièces
- 100gr de carotte
- 1 botte de cébette
- 1 œuf
- 20 galettes de riz ou feuilles de brique
- 100gr de champignons noirs
- Vermicelle de soja
- Sauce d'huitre
- 1/2 c à s sel + poivre
- 2 oignons jaunes
- 1 zeste de citron de Sicile
- 1 botte de coriandre
- 1 batavia
- Menthe fraiche
- Huile pour la friture des nems





PRÉPARATION

- Faire tremper les champignons noir déshydratés dans un peu d'eau tiède,
- Faire tremper les vermicelles de soja dans un peu d'eau froide,
- Râper les carottes et ciseler les tiges de cébette.
- Hacher finement les champignons,
- Hacher les oignons jaunes,
- Hacher le poulet et découper les crevettes,
- Égoutter les vermicelles de soja,
- Mélanger tous les ingrédients et lier avec l'œuf,
- Ajouter la sauce d'huitre, le sel et le poivre,
- Votre farce des nems poulet/crevette est prête.

CONFECTION ET CUISSON DES NEMS

- Pour le pliage des nems, prenez une grosse cuillère de votre farce et posez- la sur la feuille de blé tout en bas,
- Rabattre le bord inférieur sur la farce, puis rabattre les bords latéraux,
- Rouler le nem sur lui-même,
- Faire frire à 180 °C vos nems farcis par petites quantités pour éviter qu'ils ne se collent entre eux,
- Égoutter sur du papier absorbant.





✦ RESTAURANT MILAN
M. DUC THUON DAO
4, rue de la monnaie
30 000 NÎMES
Tél : 04 30 50 43 77
www.milan-restaurant-nimes.com

✦ CONSOMMÉ DE TOMATES, BROUSSE DE JAMBON CRU & PIMENT D'ESPELETTE



INGRÉDIENTS

Consommé

- 800gr de tomates fraîches
- 150gr d'oignons
- 2 gousses d'ail
- quelques feuilles de basilic
- 1 pincée de piment d'Espelette
- poivre
- 2 pincées de sel
- 1 cuillère à café de miel
- 400gr de ricotta ou de brousse
- 150gr de jambon cru tranché
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 2 pincées de poivre
- 40gr d'huile d'olive

Décoration

- 4 tranches de jambon cru
- Oignons frits
- Pousses de petits pois
- Crème de balsamique







✦ L'ATELIER DE PIERRE
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

GARD 30 MILITANT DU GOÛT



PRÉPARATION

Préparation du consommé :

- Dans un blender, réunir tous les ingrédients du consommé et mixer pendant 1 min. Réserver au frais.

Préparation de la brousse :

- Rincer le blender et mettre la ricotta ou de la brousse, les tranches de jambon cru taillées en petits morceaux, l'assaisonnement et l'huile d'olive,
- Mixer à vitesse moyenne pour garder une texture qui ne soit pas trop lisse.

DRESSAGE

- Dans un bol ou assiette creuse, verser 1 louche de consommé,
- Réaliser 3 quenelles par assiette de brousse au jambon,
- Appliquer des points de balsamique,
- Parsemer tout autour de quelques morceaux d'oignons croustillants.



✦LE CÉLERI DE LA FAMILLE COSTE, EN 3 SÉQUENCES, PLAT SIGNATURE DU CHEF

Dans la réflexion zéro déchet
& de la gastronomie durable



INGRÉDIENTS

- Céleri
- Foin St Martin de Cros
- Sel & poivre
- Lait
- Crème
- Miel
- Vinaigre de cidre
- Bouillon de volaille
- Vinaigre de riz
- Huile de noisette
- Noisettes
- Jambon Baron des Cévennes





PRÉPARATION

- Laver et réserver les légumes,
- Séparer le vert de la boule de céleri et réserver,
- Blanchir le vert, rafraîchir dans une eau glacée et réaliser le coulis végétal,
- Eplucher les céleris boules et réserver au frais afin de réaliser plus tard des chips avec la peau,
- Tailler le céleri en forme carré, avec les parures,
- Réaliser une purée cuite au lait et à la crème,
- Avec le cœur, débiter de grands rectangles de 1.5cm sur 6cm puis réaliser un caramel avec le miel,
- Déglacer au vinaigre de cidre,
- Déposer les bâtons de céleri et mouiller à hauteur du bouillon de volaille, saler.
- Laisser réduire jusqu'à confire et couvrir avec le foin de Saint Martin de Crau,
- Réaliser des bandes rectangulaires et détailler à la mandoline pour obtenir des « tagliatelles »,
- Blanchir rapidement et mariner dans le vinaigre de riz et l'huile de noisettes,
- Torréfier des noisettes entières sans peau,
- Dresser harmonieusement, assaisonner avec du jambon Baron des Cévennes, si vous souhaitez une salaison originale sinon avec de la fleur de sel de Camargue.

Excellente dégustation !

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



✦ VELOUTÉ D'OIGNONS DOUX DES CÉVENNES & BOUDIN NOIR





PRÉPARATION

PRÉPARATION DU BOUDIN QUI DOIT SE FAIRE LA VEILLE :

- Enlever la peau du boudin, le faire revenir à feu doux en le travaillant à la spatule avec un peu de piment doux des Cévennes,
- Lorsque le boudin est devenu crémeux, le placer dans un moule style moule à cake et le placer au réfrigérateur.

PRÉPARATION DU VELOUTÉ :

- Éplucher et ciseler les oignons doux,
- Les faire suer dans un faitout avec de l'huile d'olive et la branche de céleri,
- Ajouter sel et poivre à feux doux,
- Quand les oignons commencent à colorer, déglacer avec le bouillon de volaille et laisser cuire à feu doux 20 min,
- Enlever la branche de céleri, mixer et vérifier l'assaisonnement,
- Maintenir au chaud.

DRESSAGE

- Couper une tranche de préparation du boudin, la placer au fond d'une assiette creuse,
- Verser le velouté d'oignon très chaud dessus,
- Décorer avec une pluche de cerfeuil et des croûtons (ou une tranche de pain de campagne tranchée très fine et grillée).

Déguster en pensant à nos belles Cévennes !



INGRÉDIENTS | 6 PERSONNES

- 500gr d'oignons doux des Cévennes
- 1 branche de céleri
- 10cl de vin blanc
- 30cl de bouillon de volaille
- 400gr de boudin noir de la cheville Cigaloise à St Hippolyte du fort
- Sel &, poivre
- Huile d'olive
- Pain grillé
- Pluche de cerfeuil,
- Piment doux des Cévennes de Mme et M. Colautti



✦ **HOTEL – RESTAURANT L'AUBERGE CIGALOISE**
M. Gilles GRANIER
3 Route de Nimes
30170 Saint-Hippolyte-du-Fort
Tél : 04 66 77 64 59
www.aubergecigaloise.fr

SOUPE DE CHÂTAIGNES AU LARD, CONFIT D'OIGNONS DOUX DES CÉVENNES & CRUMBLE PARMESAN



INGRÉDIENTS | 4 PERSONNES

- 2 échalotes
- 3 branches de céleri
- 3 gousses d'ail
- 2 tranches de lard de 5mm d'épaisseur
- 1,2kg de châtaignes sous vide ou en bocal
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 1/2 c à c de grains de poivre
- 4 cubes de bouillon de volaille
- 1 c à soupe de beurre
- 2 c à soupe de crème épaisse
- Huile d'olive

Confit :

- 1kg d'oignons doux des Cévennes
- 100gr de sucre roux
- 50cl de vin rouge
- 5 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1 pincée d'herbes de Provence
- Sel & poivre

Crumble :

- 150gr de farine
- 150gr de beurre
- 100gr de parmesan
- 100gr de poudre amande

PRÉPARATION



PRÉPARATION DE LA SOUPE :

- Préchauffer le four à 120°C,
- Éplucher, couper les échalotes et les branches de céleri en gros sifflets,
- Peler les gousses d'ail,
- Chauffer une cocotte et y déposer les tranches de lard, les faire bien colorer des 2 côtés, puis les retirer et les garder au chaud,
- Dans la graisse du lard, ajouter les sifflets d'échalote et de céleri et aussi les gousses d'ail entières,
- Remuer pendant 1 ou 2 min, puis mettre les châtaignes dans la cocotte,
- Les faire suer pendant 3 min en les remuant,
- En retirer une vingtaine et les mettre de côté,
- Ajouter alors le laurier, les branches de thym et les grains de poivre,
- Verser le bouillon de volaille ou la même quantité d'eau,
- Glisser la cocotte au four pour 45 minutes.

PRÉPARATION DU CONFIT :

- Peler et émincer finement les oignons,
- Faire chauffer un faitout à fond épais et y verser l'huile,
- Ajouter les oignons et les faire suer sur feu moyen puis doux, en évitant de les faire colorer,
- Remuer de temps en temps avec une spatule, jusqu'à ce qu'ils diminuent de moitié,
- Une fois devenus parfaitement fondants, mouiller avec le vin,
- Assaisonner de sel et de poivre, puis saupoudrer de sucre roux,
- Mélanger et laisser cuire jusqu'à évaporation complète du vin,
- Assaisonner de sel, poivre et herbes de Provence.





PRÉPARATION DU CRUMBLE :

- Mélanger tous les ingrédients, les sabler au batteur,
- Emietter le mélange sur une plaque et laisser reposer au moins 2 heures.
- Cuire au four 170°C et conserver au sec.

DRESSAGE

- Sortir la cocotte. Avec un mixeur à main, mixer la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien onctueuse,
- La goûter et rectifier son assaisonnement en sel et poivre,
- Monter au beurre et à la crème. La réserver au chaud,
- Tailler les tranches de lard en fins lardons et couper les châtaignes en 4,
- Chauffer une poêle avec une c. à s. d'huile d'olive et faire revenir ces châtaignes et le confit pendant 2 min,
- Puis mettre les petits lardons, remuer et rectifier l'assaisonnement,
- Déposer cette garniture au centre de chaque assiette,
- Verser la soupe,
- Parsemer de crumble et servir bien chaud.





LE CLOS DES GOURMANDISES
M. Hervé GERDELAT
7 Pl. de la Mairie
30360 Vézénobres
Tél : 04 66 24 04 32
https://le-clos-des-gourmandises.eatbu.com

GARD 30 MILITANT DU GOÛT
MAÎTRE RESTAURATEUR

✦ BOUILLON MISO DE CHAMPIGNONS RACINES AUTOMNALES ET ŒUF PARFAIT À L'HUILE DE CÈPES



INGRÉDIENTS

- 500gr de champignon
- 500gr de panaché : salsifis, panais, carottes, topinambours, rutabagas
- Beurre
- Œufs
- Cèpes séchés
- Huile de tournesol
- Persil & cresson

PRÉPARATION

POUR LE BOUILLON MISO :

- Faire infuser 500gr de champignons avec de l'eau à hauteur et laisser cuire doucement à couvert,
- Laver et éplucher les racines automnales de votre choix (environ 500gr panaché : salsifis panais, carottes, topinambours, rutabagas, ...),
- Les mettre à cuire à l'étouffée avec un morceau de beurre, sel, poivre et cinq parfums.

POUR L'ŒUF PARFAIT :

- Placer les œufs (1 ou 2 par personne) dans un plat creux,
- Les couvrir avec de l'eau à 70°C,
- Puis enfourner à la même température pendant une heure.

POUR L'HUILE DE CÈPE :

- Mettre des cèpes séchés dans un pot,
- Ajouter de l'huile de tournesol à mi-hauteur, puis mixer,



DRESSAGE

- Casser l'œuf au milieu de l'assiette, puis placer les racines autour,
- Verser le bouillon et ajouter un «Traduire de Cep » décoré avec quelques feuilles de persil et de cresson.





✦ **RESTAURANT VINCENT CROIZARD**
M. Vincent CROIZARD
17 Rue des Chassaintes
30900 NIMES
Tél : 04 66 67 04 99
www.restaurantcroizard.com

✦ PÉLARDON RÔTI AUX ÉPICES EN TARTELETTE AUX POIRES SAUTÉES À LA CARTHAGÈNE





INGRÉDIENTS

- 3 poires
- Huile
- Beurre
- Sel et poivre
- 4 épices
- Carthagène
- Fécule de mais
- 200gr de farine
- 200gr de beurre
- 200gr de poudre d'amande
- 10gr de sel
- 30gr de sucre
- 1 œuf
- Pélardons
- Graines boulangères

PRÉPARATION

- Eplucher trois poires, puis les tailler en quatre et les faire colorer dans une poêle avec un peu d'huile et de beurre,
- Assaisonner de sel et de poivre et une pincée de quatre épices,
- Déglacer avec la Carthagène,
- Retirer les poires, puis rajouter de la Carthagène est une noix de beurre,
- Epaissir à la fécule pour obtenir une sauce veloutée,
- Réaliser un crumble aux graines boulangères ;
- Mélanger à la main, 200gr de farine, 200gr de beurre, 200gr de poudre d'amande,
- Ajouter 10gr de sel, 30gr de sucre et un œuf,
- Émietter le tout sur une toile de cuisson et enfourner à 140°C jusqu'à coloration,
- Une fois cuit, ajouter un tiers de graines boulangères (150gr),
- Marquer vos Pélardons en coloration, soit à l'aide d'un chalumeau, soit dans une poêle sèche bien chaude.



DRESSAGE

- Faire le fond de l'emporte-pièce du crumble,
- Puis ajouter les poires et un peu de sauce autour,
- Retirer le cercle et déposer sur le dessus le Pélardon tiédi,
- Décorer de quelques feuilles d'origan et d'un trait d'huile d'olive.



✦ **RESTAURANT VINCENT CROIZARD**
M. Vincent CROIZARD
17 Rue des Chassaintes
30900 NIMES
Tél : 04 66 67 04 99
www.restaurantcroizard.com

✦ NOIX DE ST JACQUES SNACKÉES SUR UNE COMPOTÉE D'OIGNONS DOUX DES CÉVENNES & SA TOMBÉE D'ENDIVES



INGRÉDIENTS | 4 PERSONNES

- 16 noix de St Jacques
- 20cl du jus d'orange
- 30gr de sucre
- 4 oignons doux des Cévennes
- 1 c à s de vinaigre blanc
- 3 endives
- 4 tranches fines de lard nature
- Jus de yuzu
- 20cl de crème liquide
- 20gr de beurre
- Sel
- Piment des Cévennes
- 2 oranges
- Ail & thym



PRÉPARATION

- Dans une petite casserole, mettre le sucre avec le vinaigre,
- Laisser caraméliser et déglacer au jus d'orange et y ajouter le zeste d'orange,
- Laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse,
- Ajouter le jus de yuzu, la crème liquide et faire réduire,
- Assaisonner et avant de servir ajouter le beurre froid en fouettant sans faire bouillir.
- Peler et émincer les oignons doux, les faire suer à l'huile d'olive avec un peu d'ail et de thym, sel et piment jusqu'à ce qu'ils compotent. Réserver.
- Faire des quartiers d'oranges. Réserver.
- Mettre le lard sur du papier sulfurisé entre 2 plaques au four à 180°C pendant 8 min. Réserver

DRESSAGE

- Sur une assiette chaude, mettre au centre la compotée d'oignons doux des Cévennes,
- Mettre le beurre à l'orange autour,
- Dans une poêle, snacker au beurre les noix de St Jacques 2 min,
- Les disposer sur le lit d'oignons doux des Cévennes et déposer sur chaque St Jacques un peu d'endives braisées et en travers le lard croustillant,
- Tout autour de l'assiette sur le beurre, placer les segments d'oranges.







✦ LES VENTS D'ANGES
Mme Tania VAN MUYLEN
1 Rue du 19 Mars 1962
30140 BAGARD
Tél : 04 66 60 57 31

✦ CUISSES DE CANETTES CONFITES DU CHEF



INGRÉDIENTS | 4 PERSONNES

- 4 cuisses de canettes (180gr environ)
- 4 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 12gr de sel
- 2gr de poivre
- 600gr de pomme de terre
- 50gr de graisse de canard
- 2gousses d'ail
- 10gr de persil
- Sel et poivre

PRÉPARATION

MISE EN CUISSON DES CUISSES DE CANETTES :

- Disposer les cuisses de canettes dans des poches de cuisson sous vide,
- Ajouter 3gr de sel, 0,5gr de poivre, 1 gousse d'ail, un peu de thym et de laurier par cuisse de canette,
- 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 cube,
- 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, et réserver.

DORER LES CUISSES DE CANETTES :

- Sortir les cuisses de canettes 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 des canettes, le persil, le sel et le poivre,
- Dans une assiette, disposer les pommes de terre et les cuisses de cannettes avec une petite salade pour la fraicheur.





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

✦ COMME UN CANNELLONI CÉVENOL



INGRÉDIENTS | 6 PERSONNES

- 200gr crème de marron
- 2/3 oignons doux des Cévennes
- Huile d'olive
- 2/3 cuillères à soupe de miel
- 3 Pélardons
- 10cl + 30cl de crème 30 % de matière grasse
- Une pincée de piment bio des Cévennes
- 2 feuilles de gélatine



PRÉPARATION

RÉALISER UNE COMPOTÉE D'OIGNON DOUX :

- Emincer finement les oignons et les mettre à cuire dans une casserole bien chaude, avec un filet d'huile d'olive,
- A mi-cuisson, ajouter le miel et laisser finir la cuisson jusqu'à obtenir une jolie coloration.

RÉALISER UNE TUILE À LA CRÈME DE MARRON :

- Préchauffer le four à 180°C,
- Sur une toile silicone, étaler de la crème de marron d'une fine épaisseur et de forme rectangle d'environ 7x10, et cuire 5/7 min,
- Sortir du four, l'enrouler tout de suite au tour d'un cylindre,
- Laisser refroidir, puis démouler.

RÉALISER LA MOUSSE DE PÉLARDON :

- Mettre les feuilles de gélatine à réhydrater dans de l'eau froide,
- Dans une casserole, mettre les 10cl de crème à chauffer, puis hors du feu mettre la gélatine égouttée à fondre,
- Mettre les Pélardons coupés en 4 dans la cuve du mixeur, commencer à vitesse lente puis verser la crème progressivement, débarrasser et laisser refroidir,
- Monter 30cl de crème jusqu'à obtention d'une crème fouettée,
- Incorporer la crème de chèvre à la crème fouettée,
- Réajuster l'assaisonnement, mettre en poche et farcir le tube de crème de marron.

DRESSAGE

Mettre un fond de compotée d'oignon au fond de l'assiette et le tube marron chèvre posé dessus.





✦ **CÉDRIC GADILLE**
Chef privé - Cuisinier à Domicile
Tél : 06 11 75 14 48



✦ LOTTE ÉMULSION VANILLE ET PIMENT BIO DES CÉVENNES, PETITS LÉGUMES DE SAISON (FERME DE CISSOU)



INGRÉDIENTS | 5/6 PERSONNES

- 1 Lotte de 600/800gr
- Huile d'olive
- Une pincée de piment bio des Cévennes
- Garniture aromatique (oignons, carottes, céleris, laurier, ail...)
- 10cl de vin blanc
- 30gr beurre
- 1 gousse de vanille
- 30cl de crème
- 1 butternut
- 30gr crème
- Muscade
- 3 navets boules d'or
- Sel et poivre
- Sirop d'érable
- 1 choux romanesco
- Sel





PRÉPARATION

- Lever la peau de la queue puis lever l'arrête centrale, et les mettre de côté,
- Mettre les filets de lotte dans un sac sous vide à défaut dans un sac à fermeture hermétique type zip,
- Ajouter un filet d'huile d'olive, une pincée de piment bio et une pincée de sel, fermer,
- Le poisson se cuira 6 min dans un bain-marie à 65°C (départ à 70°C et laisser 6 min),
- Juste un peu avant le dressage, détailler en 5, 6 médaillons.

- Dans une grande casserole, mettre un filet d'huile d'olive, et faire revenir la garniture aromatique, et la faire dessécher,
- Ajouter la peau et l'arrête mises de côté, faire revenir 5 min puis déglacer avec le vin blanc,
- Faire réduire puis mouiller avec 1 litre d'eau et laisser cuire sur feu moyen en écumant régulièrement, environ 30 min,
- Passer le fond et le faire réduire sur le feu,
- Crémer, ajouter une gousse de vanille et refaire réduire,
- Rectifier l'assaisonnement, réserver.

- En parallèle, éplucher, vider et couper en gros morceau le butternut,
- Le mettre à cuire dans une casserole à couvert d'eau et saler,
- Cuire 15 à 20 min et égoutter,
- Puis dans la cuve d'un batteur, mettre à mixer avec 10cl de crème, de la muscade, réserver.

- Eplucher les navets, les couper en 6 et les faire cuire dans un sautoir avec du beurre, du sel, du poivre et un trait de sirop d'érable, cuire 10/15 min à feu moyen,
- Laver et éplucher le chou romanesco, laver les bouquets, et les cuire dans une casserole d'eau,
- Saler et les ébouillanter durant 6 min, réserver.

DRESSAGE

- Un trait de crème de butternut, le médaillon au centre, les légumes disposés sur la crème de butternut, l'émulsion vanille sur le médaillon de lotte.



✦ **CÉDRIC GADILLE**
Chef privé - Cuisinier à Domicile
Tél : 06 11 75 14 48

✦PITHIVIERS



INGRÉDIENTS

- 200gr de foie gras
- 4 filets de pigeons
- 8 ronds de feuilletage de 20cm de diamètre
- 1 jaune d'œuf

FARCE DE VOLAILLE :

- 450gr filet de volaille
- 200gr de crème
- 3 œufs
- 100gr de girolles lavées et poêlées
- 100gr de marron haché grossièrement
- ½ botte de persil haché



PRÉPARATION

• Dans un robot, couper et mixer la volaille, la débarrasser dans un cul de poule et ajouter, girolles, marrons et persil,

• Dans un petit bol, tamiser le fond avec du film et y mettre de la farce avec un filet de pigeon et une tranche de foie gras (50gr),

• Laisser votre farce au congélateur 2h (pour pouvoir l'enlever facilement du petit bol),

• Ensuite, retourner la farce sur un fond de feuilletage, puis recouvrer d'un second rond de feuilletage,

• Ne pas oublier de faire une cheminée (faire un « trou » en haut de la tourte) pour laisser échapper la vapeur,

• Fermer bien hermétiquement tous les bords de la tourte et couper l'excédent (laisser 1cm sur le tour de la tourte),

• Rajouter de la décoration sur votre tourte si vous voulez,

• Passer de la dorure sur l'ensemble de la tourte avant de la mettre au four à 180°C pendant 15 min puis 200°C pendant 5 min,

• Laisser reposer 10 min avant de servir.





✦ L'AUBERGE GARDOISE
M. Cédric DOUCHIN
La Coulorgue
30580 Vallérargues
Tél : 04 66 72 72 72
www.auberge-gardoise.com

GARD 30 MILITANT DU GOÛT

✦ARANCINI CÉVENOL SUR UN LIT DE POIREAUX



INGRÉDIENTS

- 1kg de riz rond
- 1 oignon doux des Cévennes
- 1c à soupe d'huile de tournesol
- Fond blanc de volaille déshydraté
- 5gr de copeaux de parmesan
- 4pcs poireaux
- 2pcs carottes
- 1pc bûche de chèvre
- 1l crème à 30%
- Jaunes d'œufs
- Chapelure

PRÉPARATION

• Cuire le riz comme un risotto,

• Faire suer les oignons et éclater le riz dans une poêle avec un filet d'huile,

• Déglacer au vin blanc,

• Mouiller à hauteur du riz avec le fond blanc de volaille,

• Faire réduire en remuant régulièrement,

• Ajouter la crème puis le parmesan,

• Assaisonner avec du sel et du poivre et débarrasser le riz dans une plaque et laisser refroidir,

• Tailler les carottes, oignons et poireaux en brunoise puis les cuire 2 min à la poêle,

• Incorporer les légumes dans le riz,

• Modeler les demi-sphères de riz en faisant un creux à l'intérieur pour y disposer une noix de chèvre à l'intérieur,

• Confectionner les boules de riz toutes régulières,

• Puis les paner avec du jaune d'œuf et de la chapelure blanche,

POUR LA FONDUE DE POIREAUX :

• Couper votre poireau en deux dans la longueur, rincer puis émincer le pour le faire cuire avec de la crème et un peu d'eau et du sel,

• Déposer votre fondue de poireaux et faire frire les arancinis et les déposer sur le lit de poireaux.

DRESSAGE

• Dans une grosse cuillère à mise en bouche.





✦ L'ATELIER DE PIERRE
M. Pierre TAIX
3 Rue du Plan de Brie
30140 Anduze
Tél : 04 66 25 22 50



GARD 30 MILITANT DU GOÛT

✦ ENTREMETS DE BRANDADE À L'ANGUILLE, CONDIMENTS D'ENCORNETS & SON FUMET AU SAFRAN



INGRÉDIENTS | 6 PERSONNES

POUR L'ENTREMET :

- 300gr de brandade fraîche
- 50gr d'anguille fumée coupée en dés
- 5 œufs entiers
- 10cl de crème liquide à 30% de MG minimum
- 1 zeste de citron haché
- 1 pointe d'ail
- Sel et poivre du moulin

POUR LE FUMET AU SAFRAN :

- Quelques pistils de safran
- 1 oignon doux haché
- 50gr de beurre
- 50gr de farine
- 15cl de crème liquide à 30% de MG minimum
- 30cl de fumé de poisson (préalablement chauffé)
- Sel et poivre du moulin (pour rectifier l'assaisonnement)
- Des encornets frais – 3 pièces.



PRÉPARATION

L'ENTREMET :

- Préchauffer votre four à 180°C,
- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients,
- Puis, verser ce mélange dans 6 ramequins préalablement beurrés,
- Dressez-les dans un plat à gratin et réaliser un bain-marie (eau à hauteur des ramequins),
- Enfourner pendant 30 min,
- A démouler au moment de disposer dans l'assiette.

LE FUMET AU SAFRAN :

- Dans une casserole, faire réduire les oignons avec le beurre,
- Ajouter la farine, verser votre fumet de poisson chaud et fouetter 3 min,
- Ajouter ensuite la crème et les pistils de safran et fouetter encore 3 min.

LES ENCORNETS :

- Nettoyer les encornets,
- Séparer les têtes du corps,
- Faire quelques incisions dans la chair,
- Poêler le tout à l'huile d'olive durant 1 min.

DRESSAGE

- Dans une assiette, disposer la sauce, l'entremet et vos encornets.



✦ AU GARD'MANGER
M. Rodolphe BELINGUIER
23, Cours Jean Jaurès
301290 MANDUEL
Tél : 04 11 83 25 60
www.augardmanger.fr

GARD 30 MILITANT DU GOÛT

✦ 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



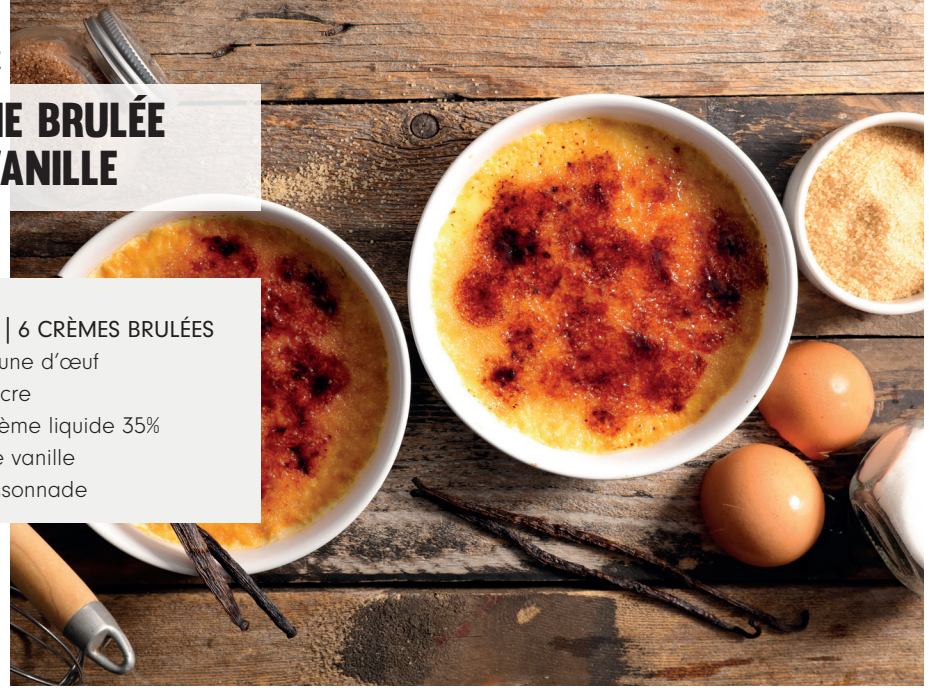




✦ **PÂTISSERIE FLORENT FRIZON**
M Geoffrey FRIZON
40, av. du 8 mai 1945 - 30 520
SAINT MARTIN DE VALGALGUES
Tél : 04 66 30 13 75

GARD 30 MILITANT DU GOÛT

✦ CRÈME BRULÉE À LA VANILLE



INGRÉDIENTS | 6 CRÈMES BRULÉES

- 150gr de jaune d'œuf
- 100gr de sucre
- 500gr de crème liquide 35%
- 1 gousse de vanille
- 50gr de cassonnade

PRÉPARATION

- Faire chauffer la crème à feu doux avec la gousse et laisser infuser,
- Battre énergiquement les jaunes, le sucre et les graines de vanille pour obtenir un mélange mousseux,
- Verser progressivement la crème tiédie et filtrée sur le mélange jaune/sucre en mélangeant en continu,
- Faire préchauffer le four à 110°C,
- Verser la crème dans les ramequins et mettre à cuire au bain-marie 60 min,
- Une fois cuite, la crème doit trembloter comme un flan,
- Sortir du four, mettre les crèmes au frigo 4 heures minimum,
- Verser une couche de cassonnade sur le dessus et faire caraméliser avec votre chalumeau.





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

GARD 30 MILITANT DU GOÛT

✦ COUP DE SOLEIL À LA FRAMBOISE



INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE AMANDE

- 500gr de farine T55
- 5gr de sel
- 190gr de sucre glace
- 300gr de beurre
- 60gr poudre d'amande
- 100gr d'œuf

PRÉPARATION

- Sabler le sucre, le sel, le beurre, la poudre d'amande et la farine,
- Puis ajouter les œufs,
- Laisser reposer 24 h,
- Foncer les tartes.

✦ MARMELADE DE FRAMBOISE

- 250gr de framboise
- 80gr de sucre
- 3gr de pectine NH
- 20gr de sucre

PRÉPARATION

- Cuire les framboises à 40°C,
- Puis ajouter la pectine et le restant de sucre en pluie,
- Cuire à 85 /90°C,
- Mettre au frais.



✦ CRÈME COUP DE SOLEIL

- 1000gr de lait
- 400gr de sucre
- 6 jaunes d'œuf
- 100gr de fécule ou poudre à flan
- 300gr de beurre
- 6gr de gélatine
- 30gr d'eau

PRÉPARATION

- Réaliser une crème pâtissière,
- Garder au frais 24h,

DRESSAGE

- Faire le montage de la tarte





✦ **BOULANGERIE MAISON MARCHETTI**

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

GARD 30 MILITANT DU GOÛT

✦ FOUGASSE BOULANGÈRE OIGNONS DOUX DES CÉVENNES & BLEU DE CHÈVRE DE LOZÈRE



INGRÉDIENTS

RECETTE DE LA PÂTE À PAIN

- 1000gr de farine de tradition
- 630gr d'eau
- 17gr de sel
- 7gr de levure
- 40gr d'eau





PRÉPARATION

- Mélanger le sel, la farine et les 680gr d'eau,
- Pétrir en 1ère vitesse durant 5 min,
- Faire reposer 30 min,
- Ajouter la levure et pétrir 12 min en 2ème vitesse,
- Puis ajouter le reste d'eau en 1ère vitesse,
- Faire reposer 24 h



- Réaliser la fougasse avec de beaux oignons doux des Cévennes, des noix de pécan, du bleu de chèvre et des cubes d'emmental.

- La quantité de la garniture dépendra de votre gourmandise.

- Cuire sur des feuilles de cuisson à 250°C durant 17 min ou en fonction de votre goût.





✦ **BOULANGERIE MAISON MARCHETTI**

M. Sébastien MARCHETTI
ZAC, RN113, Les Rhodes
30 600 VESTRIC & CANDIAC
Tél : 04 66 51 54 04

GARD 30 MILITANT DU GOÛT

✦ TARTE CARAMÉLIA



PRÉPARATION

CARAMEL BEURRE SALÉ

- Faire cuire 375gr de sucre avec 75gr de glucose,
- Cuire jusqu'à la coloration du caramel,
- Ajouter le beurre puis mélanger pour obtenir un caramel moelleux,
- Mettre au frais.

GANACHE CHOCOLAT AU LAIT

- Faire bouillir 1 litre de crème fraiche 35% de MG,
- Hors du feu, ajouter 660gr de chocolat au lait,
- Bien mélanger,
- Mettre au froid,

INGRÉDIENTS

- Sucre
- Sel
- Beurre
- Crème fraiche 35%
- Glucose
- Chocolat au lait
- Cacahuètes salées
- Fond de pâte sablé
- Glaçage miroir chocolat





DRESSAGE

- Garnir le fond de tarte déjà cuit avec le caramel et les cacahuètes,
- Monter la ganache au batteur,
- Garnir le reste de la tarte avec la ganache et lisser.
- Remettre au froid 30 min,
- Mettre le glaçage à la température puis tremper la tartelette dedans et rajouter des éclats de cacahuètes dessus.

Déguster !

✦ **AU PÉTRIN DE JULIAN**

M Julian LUCIO
Rue Des Olivier
30540 Milhaud
Tél : 04 66 74 35 65

GARD 30 MILITANT DU GOÛT

CHARTE *d'authenticité*

CONSEIL DÉPARTEMENTAL GARD
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 · CMA Chambre de Métiers et de l'Artisanat GARD · CONSEIL DÉPARTEMENTAL GARD · Sud de France · AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE GARD · BIENVENUE à la ferme · CCI GARD

✦ Notes

✦ 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
CONSEIL DÉPARTEMENTAL GARD
MILITANT DU GOÛT
Sud de France