SAMOSSA PICODON D'ARDÈCHE AU MIEL DE CHÂTAIGNIER, ACCOMPAGNÉ DE SA MOUSSE DE BETTERAVES AU CHÈVRE FRAIS

Recette proposée par
Julienne Beschon, cheffe
cuisinière collège Marie Curie,
Tournon-sur-Rhône

2 picodons frais

2 picodons demi sec

500 g de betteraves sous vide et épluchées

100 g pot de miel de châtaignier

25 cl d'huile de friture

50 cl de crème liquide 35 %

3 feuilles de brick

100 g de farine.

Pour 4 personnes

Préparer la mousse de betteraves.
Dans une casserole, faire fondre le fromage frais coupé en cubes avec la crème liquide et le jus de betterave récupéré.
Laisser bien refroidir.

Couper le picodon en 6 parts.
Préparer les feuilles de brick. Les enrouler ensemble, couper les extrémités, puis les couper en quatre pour avoir des bandes de même largeur.
Confectionner les samoussas. Poser un morceau de picodon puis replier la brick en triangle et coller avec de la farine après l'avoir mouillée pour avoir une petite pate homogène.
Frire les samoussas dans une poêle avec de l'huile de friture. Faire frire 1 mn de chaque côté à feu moyen.
Badigeonner le miel à l'aide d'une cuillère à café sur les samoussas.
Avec un siphon (ou un batteur), faire monter en chantilly la préparation de mousse de betteraves refroidie.

Couper en lamelles les betteraves pour la décoration.

Dresser.

BONNE DÉGUSTATION

Ardèche LE DÉPARTEMENT

EMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE

GOÛTEZ L'ARDÈCHE

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHE

VOLAILLES D'ARDÈCHE AUX ÉPINES D'ÉPICÉA

LÉGUMES CONFITS AU SERPOLET

Recette proposée par Vincent Vandenbrouck et Kenzo Fogeron, apprentis CFA Annonay
Jean-François Julliat, formateur cuisine CFA Annonay

4 suprêmes de volaille fermière d'Ardèche

100 g de beurre ardéchois « Laiterie Carrier »

2 gousses d'ail

1 pot de tomme en salade « ferme de Raffin »

1 pièce de butternut

2 pommes de terre violine

100 g de céleri rave

6 châtaignes grillées d'Ardèche

serpolet/thym

Huile de colza

Huile d'olive d'Ardèche du Domaine Lou Mouli d'Oli

1 navet boule d'or

1 tranche de jambon IGP Ardèche

1 picodon d'Ardèche

50 g de crème liquide

10 g de miel d'Ardèche

Epines d'épicéas

Pour 4 personnes

PRÉPARATION :

- Eplucher et tailler tous les légumes de différentes formes, et les faire confire dans l'huile d'olive avec une gousse d'ail et le serpolet « thym sauvage »

- Assaisonner et ficeler les suprêmes de volaille. Faire colorer dans le beurre et l'huile d'olive, rajouter une gousse d'ail et les épines d'épicéas. Cuire à basse température dans un four à 80°C.

- Garder la volaille bien moelleuse.

- Macération de picodon/châtaignes, couper le picodon en petits cubes, hacher les châtaignes grillées.

- Dans un récipient, mettre le miel et détendre avec un peu d'huile de colza, rajouter le picodon et les châtaignes. Assaisonner et mettre un peu de fleurs de serpolet

DRESSAGE :

- Couper le suprême en trois parties. Disposer votre suprême dans l'assiette, ranger vos légumes confits autour de votre volaille.

- Disposer la macération de picodon sur la volaille. Par-dessus, rajouter des copeaux de jambon cru.

- Faire un trait de tomme en salade à côté de la volaille.

BONNE DÉGUSTATION

Ardèche LE DÉPARTEMENT

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE

GOÛTEZ L'ARDÈCHE

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHE

SEPR APPRENTISSAGE ANNONAY

Recette proposée
par Claude Brioude

TARTE AUX POIRES CURÉ ET CHATUS, CRÈME D'AMANDE

©Claude Prigent

50 cl de Chatus

4 belles poires

100 g de sucre

4 grains de poivre

½ gousse de vanille

½ bâton de cannelle

2 zestes d'orange

25 cl de lait

3 jaunes d'œufs

50 g de poudre de noix

45 g de sucre

20 g de farine

½ feuille de gélatine

25 cl de crème UHT

250 g de pâte sablée

Pour 4 personnes
Préparation : 45 min
Cuisson : 40 min

PRÉPARATION

Éplucher les poires. Réunir le Chatus, le sucre, les épices et l'orange dans une casserole et y cuire les poires entières à feu doux environ 30 min. Quand elles sont cuites, les réserver au réfrigérateur avec la moitié du sirop. Réduire le reste du sirop jusqu'à obtenir un sirop bien épais et réserver au frais.

Mettre le lait à bouillir. Fouetter dans un saladier les jaunes d'œufs, le sucre puis ajouter la farine. Verser le lait sur la préparation et bien mélanger, puis reverser dans la casserole et cuire jusqu'à épaississement. Ajouter la poudre de noix et réserver au frais.

Préchauffer le four à 180 °C.
Abaisser la pâte sablée et tailler des ronds de 12 cm et les enfourner 7 à 8 min.

Quand la crème de noix est froide, ajouter la crème montée en chantilly et réserver au frais.

DRESSAGE

Tailler les poires en quartiers et les évider, napper la pâte sablée de crème de noix, ranger harmonieusement les poires et décorer de zestes d'orange confite et de pluches de romarin. Napper d'un peu de sirop de poire.

BONNE DÉGUSTATION

Ardèche LE DÉPARTEMENT · ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE · GOÛTEZ L'ARDÈCHE · AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHE · LES TOQUÉS D'ARDÈCHE

PANACOTTA AU PICODON, TEXTURE DE NOIX ET COPEAUX DE JAMBON CRU

Recette proposée par
Olivier Samin

©Claude Prigent

120 g de picodon d'Ardèche

8 noix de Grenoble

pimprenelle

sel

4 tranches fines de jambon cru d'Ardèche

4 tranches de pain coupées le plus fin possible

1 feuille de gélatine

30 cl de crème

20 cl de lait

huile de noix

noix de muscade

Pour 4 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 10 min
Repos : 1 h 20

PRÉPARATION

Mettre à ramollir la feuille de gélatine dans une eau bien froide durant 20 min. Égoutter, réserver au frais.

Enlever la première peau des picodons et les tailler en morceaux. Faire chauffer le lait et la crème, incorporer les morceaux de picodon afin d'obtenir une texture très lisse (mixer si besoin). Ajouter la feuille de gélatine, saler si besoin puis couler cet appareil dans 4 assiettes creuses. Laisser prendre au frais pendant 1 h environ.

Concasser les noix, couper quelques copeaux de jambon cru, un peu de pimprenelle ainsi que les tranches de pain préalablement toastées à l'huile de noix. Disposer délicatement le tout sur les panacottas et, au dernier moment, ajouter quelques gouttes d'huile de noix.

BONNE DÉGUSTATION

Ardèche LE DÉPARTEMENT
ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE
GOÛTEZ L'ARDÈCHE
AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHE
LES TOQUÉS D'ARDÈCHE

CHÂTAIGNIER CŒUR CONFIT

Recette proposée par
Jean-François Chanéac

©Claude Prigent

BISCUIT

125 g de noix

125 g de noix de pécan

3 jaunes d'œufs

4 blancs d'œufs montés en neige

200 g de sucre

110 g de fécule

110 g de farine

DÔME

500 g de crème de châtaignes d'Ardèche Imbert

6 cl de liqueur de châtaigne

4 feuilles de gélatine

50 cl de crème fouettée

brisures de châtaignes confites

Pour 4 personnes
Préparation : 50 min
Cuisson : 20 min

BISCUIT

Faire mousser les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la fécule et la farine tamisée. Incorporer les blancs d'œufs, ajouter les noix et les noix de pécan grossièrement hachées. Étaler l'appareil sur du papier sulfurisé, cuire jusqu'à coloration. Tailler 8 cercles de 5 cm de diamètre.

DÔME

Faire tremper les feuilles de gélatine et bien les égoutter. Les faire fondre avec la liqueur de châtaigne.
Mélanger crème et liqueur de châtaignes. Ajouter à la gélatine fondue et chaude.
Incorporer rapidement la crème fouettée et les brisures de châtaignes confites. Remplir 8 moules coniques et les réserver au froid.
Démouler et les disposer sur les biscuits au noix.
Dessiner sur le dôme une spirale à l'aide d'une poche à douille remplie de crème de châtaignes.

Décorez avec une lamelle de feuille de brick beurrée, sucrée au sucre de violette et passée au four 5 min.

BONNE DÉGUSTATION

Ardèche LE DÉPARTEMENT · ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE · GOÛTEZ L'ARDÈCHE · AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHE · LES TOQUÉS D'ARDÈCHE

Recette proposée par Stéphane Thouard, chef cuisinier (collège Chamontin Le Teil)

SUPRÊME DE PINTADE FARCIE AUX CHÂTAIGNES, RÉDUCTION AU CÔTES DU VIVARAIS ROUGE ET MYRTILLES.

12 suprêmes avec les ailes de pintade « les fermiers de l'Ardèche »

600 g de châtaigne au naturel « Descours » ou « Concept fruit » ou autre

450 g de carottes DADS (« D'Ardèche et de saison »)

300 g de navets DADS

300 g de pommes de terre DADS

3 oignons

1 tête d'ail

75 cl de Chardonnay blanc

100 g de farine de châtaigne

1 l de crème fraîche 30 % uht

300 g de chapelure

1 l de lait

75 cl de Côtes du Vivarais rouge

3 échalotes

1 plaquette de beurre

1 pot de confiture de myrtilles

Pour 4 personnes

Séparer les ailes des blancs de volailles

CONFECTION DU FOND DE VOLAILLE :

Dans une cocotte faire revenir les ailes de pintades avec 50 g de carottes, 1 oignon, 2 gousses d'ail, laurier, thym, sel, poivre. Bien colorer le tout et ajouter (déglacer) le vin blanc.
Faire évaporer (réduire) et ajouter 1 l d'eau froide.
Cuisson 50 minutes environ.

FARCE :

Ecraser à la fourchette 80 g de châtaignes, un peu de chapelure et de lait, sel et poivre jusqu'à avoir une préparation homogène.

SUPRÊMES DE PINTADE :

Retourner les suprêmes côté peau sur la planche.
Faire deux rabats afin d'obtenir un creux pour ajouter la farce.
Refermer et assaisonner le suprême, le rouler dans du film pour obtenir un boudin étanche.
Réserver au frais.

BRAISÉ DE LÉGUMES :

Couper les carottes, navets et pommes de terre en bâtonnets, les cuire à l'eau salée et après cuisson ajouter une noisette de beurre.
Faire chauffer les châtaignes qui restent avec un peu de beurre

CUISSON DES SUPRÊMES :

Passer le fond de volaille et y faire cuire 35 minutes environ les boudins de volailles, tenir au chaud.

RÉDUCTION DE VIN ROUGE ET MYRTILLES :

Dans une casserole, faire revenir sans coloration avec très peu de beurre une échalote, ajouter le vin rouge et la confiture de myrtilles.
Laisser réduire et passer la réduction au chinois lorsque la consistance est sirupeuse.

DRESSAGE :

Dans une jolie assiette, détailler en médaillons le suprême, ajouter la réduction de vin rouge et les légumes dans l'assiette.

BONNE DÉGUSTATION

Ardèche LE DÉPARTEMENT

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE

GOÛTEZ L'ARDÈCHE

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHE

RISOTTO DE BRISES DE CHÂTAIGNE, ESCARGOTS DE L'EYRIEUX

Recette proposée par
Raymond Laffont

1 échalote

8 escargots

90 g de brises de châtaignes

40 g garniture aromatique (carotte, navet, céleri, courgette)

2 cl de vin blanc sec

30 cl de bouillon de volaille ou bouillon de légumes

1 cuil. à soupe de crème épaisse

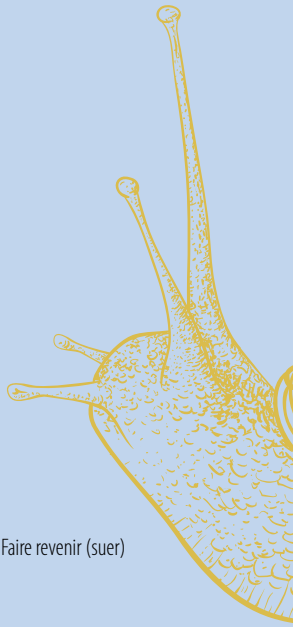
1 cuil. à soupe de fromage râpé (picodon sec)

½ gousse d'ail et persil

Sel et poivre

Beurre

Décor : quelques champignons à poêler



Préparation : 40 mn – cuisson : 20 mn – 2 personnes

Dans un sautoir, faire revenir l'échalote hachée.
Ajouter et enrober les brises de matière grasse.
Ajouter la garniture aromatique en brunoise (petits cubes). Faire revenir (suer) pendant 1 à 2 mn.

Déglacer avec le vin blanc sec.

Mouiller avec 1/3 du bouillon et laisser les brisures l'absorber.
Répéter l'opération au moins deux fois.
Quand les brises sont cuites, lier avec un peu de crème et ajouter le fromage.

Eplucher l'ail, enlever le germe et l'écraser. Laver le persil, l'équeuter et le hacher.
Dans une poêle, faire revenir les escargots dans un peu de beurre et les persiller.
Assaisonner.

Dresser dans une assiette creuse le risotto de brises, les escargots et décorer de quelques lamelles de champignons poêlées et toasts de pain.

BONNE DÉGUSTATION

Une référence qualité depuis 30 ans

www.goutezlardeche.fr

PETITS CŒURS FIDÈLES À LA CHÂTAIGNE

Recette proposée par La crèche Marmobiles à Privas et Goûtez l'Ardèche®

RECETTE FACILE À FAIRE AVEC LES ENFANTS

©Ardèche le goût/Philippe Fournier

1 œuf

100 g de sucre

125 g de farine de châtaignes

1 pincée de sel

125 g de farine de blé

125 g de beurre mou

sucre glace

1 pot de crème de châtaignes

PRÉPARATION :

Mélanger l'œuf et le sucre pour obtenir un mélange mousseux.
Ajouter la farine, le sel et le beurre mou, travailler énergiquement.
Étaler la pâte sur une épaisseur de 4 mm.
Découper de grands cœurs, la moitié des cœurs sera évidée avec un petit cœur.
Placer les cœurs sur une tôle beurrée et faire cuire 15 à 20 mn à 190 °C (Th 5).
Lorsque les biscuits sont froids, faire le montage en nappant les cœurs pleins de crème de châtaigne et saupoudrer de sucre glace les cœurs évidés.
Placer les petits cœurs sur les grands cœurs.

BONNE DÉGUSTATION

Ardèche LE DÉPARTEMENT

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE

GOÛTEZ L'ARDÈCHE

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHE

Une référence qualité depuis 30 ans

www.goutezlardeche.fr

Recette proposée par la marque Goûtez l'Ardèche®

CRÊPES À LA FARINE DE CHÂTAIGNES

Crédit photos : CICA / Rissoan

125 g de farine de châtaignes

125 g de farine de blé

4 œufs

1/2 litre de lait

1 pincée de sel

PRÉPARATION :

Mélangez la farine de châtaigne et de blé.
Pour éviter les grumeaux, vous pouvez les tamiser au préalable.

Délayer le tout dans un peu de lait. Joignez les œufs battus et le sel.
Versez le reste du lait en le mélangeant jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.

Laissez reposer une heure.

Faites dorer les crêpes et dégustez.

BONNE DÉGUSTATION

Ardèche LE DÉPARTEMENT

Émerveillés par L'ARDÈCHE

GOÛTEZ L'ARDÈCHE

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHE

Une référence qualité depuis 30 ans

www.goutezlardeche.fr

JARDIN D'HIVER

Recette proposée par Vincent Vandenbrouck et Kenzo Fogeron, apprentis CFA Annonay
Jean-François Julliat, formateur cuisine CFA Annonay

24 escargots « Goûtez l'Ardèche® » Hélix Eyrieux

100 g de pommes de terre violine

1 navet boule d'or

1 butternut

1 poireau

50 g de céleri rave

1 échalote

50 g de carotte

Vin blanc d'Ardèche

Huile d'olive Domaine Lou Mouli d'Oli

1 pot de châtaignes grillées

1 tranche de jambon IGP Ardèche

pour 4 personnes

PRÉPARATION :

- Eplucher et tailler le butternut en carrés de 5 cm x 5 cm, le confire dans l'huile d'olive.
- Eplucher et tailler tous les légumes de façons différentes, les cuire séparément dans une eau bouillante salée. Stopper la cuisson dans de l'eau glacée.
- Faire chauffer les légumes ensemble dans l'huile d'olive. Rajouter les châtaignes. Assaisonner.
- Dans une casserole, faire revenir l'échalote ciselée dans l'huile d'olive. Rajouter le vin blanc. Faire réduire et rajouter les escargots. Assaisonner.

DRESSAGE :

- Au centre de l'assiette, disposer le butternut confit, dresser les légumes et les châtaignes.
- Disposer en dernier les escargots et copeaux de jambon cru

BONNE DÉGUSTATION

Ardèche LE DÉPARTEMENT

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE

GOÛTEZ L'ARDÈCHE

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHE

SEPR APPRENTISSAGE AGRICOLE

Recette proposée par Rachid Mostafa, chef cuisinier collège Le Laoul, Bourg-Saint-Andéol

DÉLICE D'ARDÈCHE EN CROÛTE, POÊLÉE DE CÈPES À LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISE, CRIQUE ARDÉCHOISE

DÉLICE D'ARDÈCHE EN CROÛTE :

230 g de feuilletage
400 g de pain de caillette
1 jaune d'œuf

- Abaisser le feuilletage et déposer au centre le pain de caillette. Rabattre tous les côtés pour couvrir de façon complète le pain de caillette.
- Dorer avec le jaune d'œuf sur toute la partie du pain de caillette qui est recouvert de feuilletage.
- A l'aide d'un couteau d'office, quadriller de façon régulière le pain de caillette tout en croisant pour donner un motif précis.
- Enfournez dans le four préchauffé thermostat 170 degrés pendant 30 minutes.
- Après cuisson parfaite, sortir du four et découper à l'aide d'un couteau à pain lorsque celui-ci est tiède afin de ne pas abîmer la pièce.

CRIQUE ARDÉCHOISE :

800 g de pommes de terre Mona Lisa
8 g de sel
45 g de persil
2 gousses d'ail
5 cl d'huile d'olive
8 g de poivre

- Laver et éplucher les pommes de terre.
- A l'aide d'une râpe très fine, râper les pommes de terre et y ajouter sel, poivre et les 2 gousses d'ail hachées.
- Faire chauffer dans une poêle anti-adhésive l'huile d'olive à feu très vif et déposer les pommes de terre dans la poêle de façon uniforme.
- Laisser saisir afin de dorer la crique, la retourner et la laisser saisir aussi pour que les 2 côtés soient dorés.
- Contrôler la cuisson et découper à l'aide d'un cintre (selon motif choisi pour la présentation).

POÊLÉE DE CÈPES :

360 g de cèpes
45 g de persil plat
1 gousse d'ail
8 g de sel
8 g de poivre
5 cl d'huile d'olive

- Dans une poêle verser l'huile d'olive.
- Une fois l'huile très chaude, faire revenir les cèpes jusqu'à semi-coloration, saler et poivrer.
- Ajouter sur la fin de cuisson le persil et la gousse d'ail hachée.
- Laisser cuire encore 5 minutes avant de déguster.

MÂCHE :

80 g de mâche
2 cl de vinaigre de framboise
2 g de sel
2 g de poivre
2 cl d'huile olive

- Dans un saladier, verser le vinaigre de framboise, le sel, l'huile d'olive, le poivre.
- Déposer ensuite délicatement la mâche et la tourner soigneusement afin de lui donner de la brillance.

DRESSAGE :

- Dans une assiette de dressage, déposer de façon harmonieuse et aérée, le délice d'Ardèche, la crique ardéchoise, la poêlée de cèpes, la mâche vinaigrée.
- Terminer avec quelques pointes de crème de vinaigre balsamique de façon discrète et délicate sur le bord de l'assiette

BONNE DÉGUSTATION

Ardèche LE DÉPARTEMENT
EMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE
GOÛTEZ L'ARDÈCHE
AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHE