



TOAST D'EFFILOCHÉ
DE CABRI MARINÉ PUIS
SNACKÉ, PICKLES DE
FENOUIL, GRAINES DE CARVI ET
DE MOUTARDE, CRUMBLE
DE CHÂTAIGNE

Recette proposée par
Thierry Tourre, professeur de
cuisine, Fantine Civel
et Kahina Belmehdi
du lycée hôtelier
professionnel de Largentière

120 g de chevreau

1 cc d'huile d'olive

1 brin de sarriette

1/2 citron

Pickles de fenouil

100 g de fenouil

25 g de sucre

75 g d'eau

50 g de vinaigre

1 g de graines de carvi

1 g de graines de moutarde

5 g d'ail

Crumble de châtaigne

25 g de beurre

25 g de sucre semoule

25 g de farine de châtaigne

20 g de poudre de châtaigne

Dressage

1/4 de baguette ardéchoise

Pluches de coriandre

Sel, poivre

Pour 4 personnes

PRÉPARATION :

- Marinade

Faire mariner 24 heures l'effiloché de chevreau avec l'huile d'olive, la sarriette et le citron. Assaisonner.

- Pickles de fenouil

Dans une russe (casserole), verser le sucre, l'eau et le vinaigre. Faire bouillir. Pendant ce temps, laver et émincer finement le fenouil. Le déposer dans un pot en verre avec les graines de carvi, de moutarde et l'ail écrasé. Verser le liquide bouillant sur le fenouil et laisser refroidir. Fermer hermétiquement. Cette préparation peut se préparer la veille ou plusieurs jours à l'avance.

- Crumble de châtaigne

Mélanger le beurre pommade avec le sucre, ajouter la farine et la poudre de châtaigne. Étaler sur une plaque et cuire 10 minutes à 180°. Réserver.

DRESSAGE :

Faire sauter l'effiloché de chevreau mariné sur une plancha.

Déposer délicatement les pickles de fenouil sur un toast de baguette ardéchoise. Ajouter l'effiloché de chevreau chaud et recouvrir de crumble de châtaigne. Finir avec une pluche de coriandre fraîche.

BONNE DÉGUSTATION



RISOTTO CRÉMEUX
DE BOULGOUR AU
CHATUS, ŒUFS DE CAILLE
POCHÉS ET CÉRÉALES
TORRÉFIÉES

Recette proposée par
Olivier Samin,
Le Carré d'Alethius
à Charmes-sur-Rhône

1 l de Chatus
 24 œufs de caille
 250 g de boulgour
 pousses de salades
 fleurs comestibles : souci,
 œillet
 beurre
 1 échalote
 1 branche de thym
 frais
 100 g de mascarpone
 10 cl de vinaigre de vin
 blanc
 graines de céréales à
 torrifier : sésame, pavot, lin
 sel



Pour 4 personnes

PRÉPARATION :

- Laver et égoutter les pousses de salade. Réserver.
- Casser les œufs de caille un par un et les pocher dans une eau bouillante vinaigrée durant 1 min. Réserver sur un papier absorbant.
- Peler et tailler l'échalote assez finement et, dans un sautoir, la faire revenir dans un peu de beurre. Ajouter le boulgour ainsi que le thym. Ajouter le Chatus et laisser cuire environ 25 min à feu doux. À la fin de la cuisson, ajouter délicatement le mascarpone.
- Dans un poêle sans matière grasse, torrifier les graines de céréales.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposer le boulgour au vin rouge à l'aide d'un emporte-pièce rond, puis les œufs de caille légèrement tiédés. Parsemer ces derniers avec les céréales puis disposer délicatement les pousses de salades et quelques pétales de fleurs.



Recette extraite de l'ouvrage **Les Toqués d'Ardèche**,
 17 x 24 cm, 96 pages, relié, éditions Sud Ouest, 15 €.

BONNE DÉGUSTATION



JARRET DE BŒUF
EN RONDIN AVEC OS
À LA BIÈRE
D'ARDECHE,
ET SES PETITS LÉGUMES

Recette proposée par
Céline Vernet,
Maison Vernet
à Le Béage

3 jarrets en rondin avec os
 5 branches de sarriette
 33 cl de bière brune d'Ardèche
 4 carottes
 1 oignon
 4 pommes de terre
 1/2 brocoli
 1/2 chou frisé
 2 branches de céleri
 2 gousses d'ail
 sel, poivre
 fleur de sel
 30 g de beurre
 1 panais
 huile d'olive
 2 poireaux
 5 feuilles de laurier



Pour 4 personnes

PRÉPARATION :

- Éplucher et laver l'ensemble des légumes.
- Dans une cocotte, faire dorer chaque face des jarrets au beurre et à l'huile d'olive. Les réserver.
- Dans la même cocotte, dorer l'oignon ciselé, l'ail haché, les carottes coupées en biseau de 5 mm. Les déglacer à la bière, y ajouter sarriette et laurier, saler et poivrer, et ajouter les jarrets. Couvrir d'eau à hauteur. Laisser mijoter à couvert à feu doux environ 3 h en les tournant délicatement et régulièrement. Si nécessaire ajuster l'assaisonnement. Si la viande est cuite et le jus trop liquide, ôter la viande et réduire sans couvercle. Si le jus réduit trop vite et que la viande n'est pas assez cuite, ajouter un peu d'eau, réduire le feu et prolonger la cuisson. Pendant ce temps, dans un grand volume d'eau salée à ébullition, faire cuire les pommes de terre pendant 30 min. Au bout de 5 min, ajouter céleri et poireau ; au bout de 15 min, brocoli et panais, enfin, après 20 min, les feuilles de chou.

DRESSAGE

Napper généreusement la sauce de jarret et parsemer de fleur de sel l'ensemble des légumes. Servir bien chaud.

Recette extraite de l'ouvrage **L'automne en 20 recettes** par Les Toqués d'Ardèche, 17 x 24 cm, 64 pages, broché, éditions Sud Ouest, 10€.



BONNE DÉGUSTATION



COOKIES À LA FARINE
DE CHÂTAIGNE, CŒUR
FONDANT CRÈME DE
CHÂTAIGNE

Recette proposée par
Martine Maurin,
collège Henri Ageron
à Vallon Pont D'Arc

80 g de farine de châtaigne
60 g de beurre
1 œuf
90 g de farine T45
20 g de pépites de chocolat
1 sachet de levure
250 g de crème de châtaigne
70 g de sucre semoule
50 g de brisures de châtaigne



Pour 18 cookies

PRÉPARATION :

- Mélanger la farine de châtaigne, la farine T45, la levure, le sucre. Ajouter l'œuf et bien malaxer. Ajouter le beurre fondu jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter les pépites de chocolat
- Etaler la pâte au rouleau de façon à obtenir une épaisseur de 3 mm.
- Avec un emporte-pièce en forme d'étoile, découper 18 étoiles pour le fond du biscuit et 18 étoiles en enlevant le centre à l'emporte-pièce rond ; garder le rond pour la décoration
- À la poche à douille, garnir de crème de châtaigne les étoiles pleines et recouvrir des étoiles évidées.
- Cuire à 180 degrés pendant 12 minutes. Sortir du four

DRESSAGE :

- Mettre le petit rond sur le champ et quelques brisures de châtaignes sur le centre du cookie (peut se faire avec différentes formes).

BONNE DÉGUSTATION

MOELLEUX À LA CRÈME DE CHÂTAIGNE



Recette proposée par
Kamel El-Fazzate,
collège Vallée de La Beaume
à Joyeuse

200 g de beurre

6 œufs

380 g de crème de châtaigne

1 cs de farine



Pour 12 moelleux

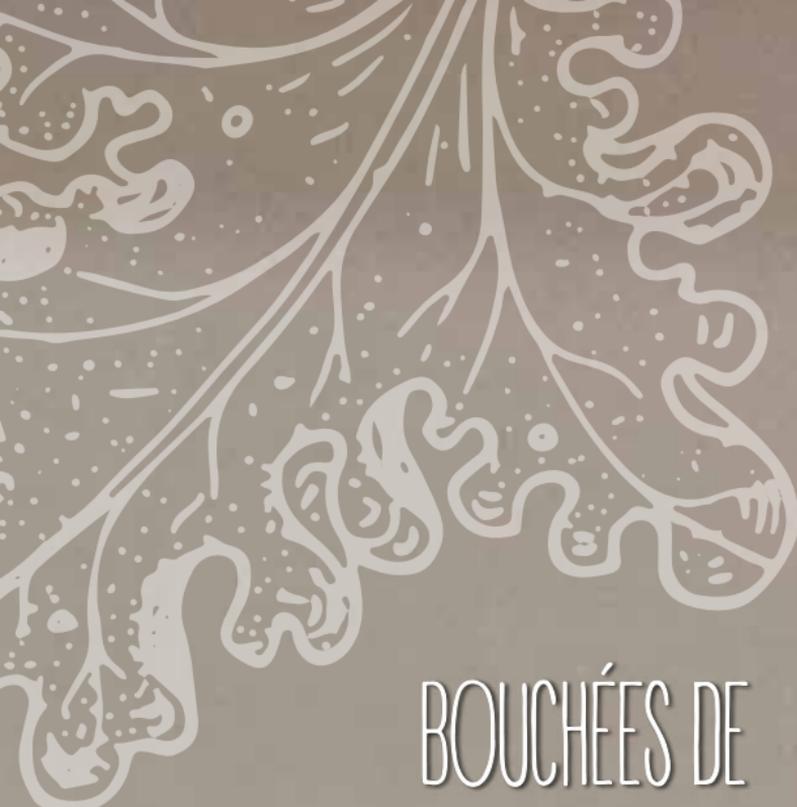
PRÉPARATION :

- Faire fondre le beurre
- Incorporer la crème de châtaigne
- Ajouter les œufs et mélanger
- Préchauffer le four à 120 degrés
- Ajouter la cuillère de farine et bien mélanger de façon à obtenir une préparation homogène
- Dresser dans des moules de 5 cm de diamètre et 3 cm de haut
- Faire cuire à 120 degrés pendant 18 minutes
- A la sortie du four, laisser refroidir et démouler.

DRESSAGE :

- Pour plus de gourmandise, vous pouvez ajouter des brisures de châtaignes ou pointe de crème de châtaigne sur le dessus.

BONNE DÉGUSTATION



BOUCHÉES DE CAILLETES



Recette proposée par
Isabelle Alphonse,
collège du Vivarais
à Lamastre

5 pommes de terre moyennes
 1 gousse d'ail
 10 g de beurre fondu
 10 mini-caillettes ou 2 caillettes
 Sel, poivre

Pour la sauce :
 1 cc de moutarde
 1 cc de vinaigre blanc
 10 cl d'huile neutre (colza, tournesol)
 100 g de tomme en salade ou du fromage frais (dans ce cas, ajouter de l'huile de sésame, de l'ail ou du piment selon les goûts)

1 cc de farine
 20 g de graines de sésame

Salade batavia,
 Poivrons grillés ou tomates séchées



Pour 20 bouchées

PRÉPARATION :

- Les criques (mini-buns)

Eplucher les pommes de terre et l'ail. Râper finement la pomme de terre et l'ail, ajouter la farine et assaisonner de sel et de poivre.

Préchauffer le four à 180 degrés.

Former les criques à l'aide d'un emporte-pièce (le plus petit possible). Disposer les mini-criques sur une plaque de cuisson, les lustrer au beurre à l'aide d'un pinceau et les parsemer de graines de sésame. Recommencer le lustrage avec le beurre. Couper si possible la ventilation du four ou disposer une feuille de cuisson et une grille sur les mini-criques afin qu'elles ne sèchent pas à la cuisson. Enfourner 10 minutes et vérifier la cuisson. Elles doivent être dorées (remettre en cuisson 5 minutes si besoin).

Découper les légumes (salade, tomate ou poivrons) à l'emporte-pièce de même taille.

- La sauce :

Dans un bol, mettre la moutarde et le vinaigre. Avec un mixeur plongeur, faire monter la vinaigrette en ajoutant l'huile au fur et à mesure. Ajouter en une fois la tomme en salade ou le fromage frais et continuer à mixer. Arrêter lorsque la sauce est bien homogène. Goûter et assaisonner si besoin.

DRESSAGE :

Sur un brochette en bois, piquer une mini-crique, une demie mini-caquette (ou une caquette coupée en morceaux), les légumes puis une seconde mini-crique. Dresser les bouchées sur une assiette et la sauce en coupelle.

Déguster tiède ou froid.

BONNE DÉGUSTATION



VELOUTÉ DE PAIN BRÛLÉ
& SA PETITE QUENELLE,
COCHONNAILLES
& CÂPRES DE SAPIN

Recette proposée par
Sylvain Menaud,
Ferme-Auberge La Bola
à Laboule

Velouté de pain brûlé

100 g de poitrine fumée
600 g de bouillon de poule
(ou de légumes)
150 g de lait entier
50 g de crème entière
1 cs de moutarde
à l'ancienne
50 g (4 tranches) de pain
au levain
1 cs de vinaigre de vin blanc à l'estragon
20 g de poudre de cèpes
60 g de beurre
1 cc d'ail semoule

Pour le dressage

4 tranches de Coppa

Pickels : Pousse de Sapin,
graines moutarde, oignons
(ou à défaut quelques fleurs
de Câpres)

1 tranche épaisse de Jambon
sec 12 mois IGP

Quelques feuilles de
Sauge et d'Aneth

Pour 4 personnes

PRÉPARATION :

- Velouté :

Bien griller le pain. Faire fondre les dès de poitrine fumée au fond d'une casserole. Y verser le bouillon et le lait, porter à ébullition. Ajouter le pain brûlé et infuser 20 minutes.

Mixer avec le reste des ingrédients en finissant par les dés de beurre froid. Assaisonner. Réserver au chaud.

- Quenelles :

Tailler oignon et jambon en petits dès, faire revenir sans coloration.

Mélanger le lait chaud et le pain avec l'œuf, un peu de farine et les herbes ciselées. Sécher cette panade sur feu doux en remuant bien. Laisser reposer 1 heure au chaud. Former les quenelles, les pocher 5 minutes, puis les dorer à four chaud avec un peu de beurre. Réserver au chaud.

DRESSAGE :

Emporte-piécier les tranches de coppa. Tailler le Jambon sec 12 mois IGP en brunoise.

Verser le velouté dans les assiettes de service. Déposer une quenelle de pain, puis 1 tranche de coppa et les dés de jambon. Décorer de pickles et pluches de sauge et d'aneth.

Petites quenelles de pain

2 tranches épaisses de
Jambon sec 12 mois IGP
40 g d'oignon rouge
90 g de pain de mie
1 œuf
1 cs de beurre
60 g de lait entier
2 cs de farine
Brins de sauge
et de Livèche

BONNE DÉGUSTATION

MINI-CAKE BUTTERNUT, PICODON, JAMBON CRU



Recette proposée par
Marc Clairon,
collège Bernard de Ventadour
à Privas

100 g de farine
80 g d'échalotes
100 g de jambon cru
10 g de levure
1,5 picodon
2 œufs
50 g + 15 g de beurre
150 g de butternut
Ciboulette



Pour 10 Mini-cakes

PRÉPARATION :

- Peser tous les ingrédients
- Couper le jambon cru et la butternut en petit dés et le picodon en copeaux à l'aide d'un économe
- Préparer l'appareil en mélangeant la farine, la levure, les œufs et le beurre fondu
- Faire suer les échalotes et la butternut avec le beurre
- Mélanger l'appareil avec le jambon cru, la butternut, le picodon, l'échalote et la ciboulette.
- Dresser en plaque à Mini-cake ou à muffin
- Cuire pendant 20 minutes à 180 degrés

DRESSAGE :

- Déguster vos mini-cake à l'apéritif ou sur une salade

BONNE DÉGUSTATION



BURGER DE BUTTERNUT

Recette proposée par
Carine Vautrin
& Christelle Valenti,
Auberge La Farigoule
à Bidon

100 g de beurre
sel poivre
3 butternuts
3 caillés doux de St félicien (fromage de chèvre)

6 tranches de caillettes
6 tranches de poitrine de porc séchée (ou fraîche)

6 tranches de Goudoulet (fromage de vache)

Oignons frits

Graines de courge



Pour 6 personnes

PRÉPARATION :

Mettre à fondre le beurre dans une poêle et préchauffer le four à 200 degrés.

Couper le haut du butternut en tranches de 1 cm après l'avoir épluché et les faire dorer 2 mn de chaque côté dans une poêle.

Enfourner 10 mn.

Pendant ce temps, découper les caillettes en tranches de 1 cm d'épaisseur.

DRESSAGE :

Une fois les tranches de butternut cuites, faites le montage des burgers. Sur une plaque, déposer une tranche de butternut, puis une tranche de caillette puis une tranche de Goudoulet. Pour finir, déposer une belle tranche de poitrine fumée.

Poivrer, parsemer d'oignons frits puis déposer une nouvelle tranche de butternut. Sur le dessus déposer du caillé doux de St Félicien et quelques graines de courge torréfiées. Enfourner pour 5 mn.

Déguster.

BONNE DÉGUSTATION

The image shows three small, round tarts arranged on a dark grey slate board. Each tart has a golden-brown crust and is topped with a smooth, white cream. A small, circular, light-colored label with the letters 'SEPR' printed on it is placed on top of the cream. The slate board is set against a background of light-colored wood. The text 'TARTE AGRUMES & TRUFFES' is written in a white, elegant font across the middle of the image.

TARTE AGRUMES & TRUFFES

Recette proposée par
Mathéo Guio et Antoine
Pavone, apprentis et Jean-
François Julliat, formateur
cuisine et pâtisserie
au SEPR d'Annonay

Confit d'orange :

50 g de zestes de clémentine
et d'orange
75 g de sucre
180 g de jus
d'agrumes

Pâte sucrée châtaigne :

60 g de farine
type 55
65 g de farine
de châtaigne
50 g de beurre
1 œuf
50 g de sucre glace



Pour une tarte de Ø 20 cm

PRÉPARATION :

- Pâte sucrée châtaigne :

Mélanger les farines, le sucre glace et le beurre. Ajouter l'œuf et mélanger. Laisser reposer 12 heures. Abaisser et foncer un cercle de diamètre de 20 cm. Cuire à blanc à 150°.

- Confit d'orange :

Plonger les zestes dans l'eau froide, porter à ébullition et égoutter. Recommencer l'opération 3 fois de suite, ces 3 blanchissements permettront d'enlever l'amertume des zestes. Mélanger le jus, le sucre et les zestes. Faire cuire pendant 45 mn à feu doux, puis mixer le mélange. Réserver dans un pot au réfrigérateur.

- Ganache vanille & truffes :

Réhydrater la gélatine avec l'eau. Chauffer 200 g de crème avec la gousse de vanille préalablement grattée, puis ajouter l'extrait de vanille. Mixer pendant 1 minute et laisser infuser la vanille pendant 30 minutes. Chinoiser et verser l'infusion chaude sur le chocolat fondu, puis, en dernier, ajouter la gélatine. Ajouter les 150 g de crème restant et la truffe hachée. Laisser cristalliser pendant 24h.

DRESSAGE :

Mettre au fond de la tarte le confit d'agrumes puis, pocher la ganache vanille/truffes. Pour le décor, finir par une lamelle de truffe.

Ganache vanille & truffes :

350 g de crème
3 g d'extrait
de vanille
2 g de gélatine
en poudre
1/2 gousse de vanille
75 g de chocolat blanc
Opalys 33 %
Valrhona
12 g d'eau
10 g de truffes hachées



BONNE DÉGUSTATION



TRESOR D'ARDECHE

Recette proposée par
Mathéo Guio et Antoine
Pavone, apprentis et Jean-
François Julliat, formateur
cuisine et pâtisserie
au SEPR d'Annonay

24 g de beurre pommade
19 g de miel de châtaigner
104 g de sucre
66 g de crème
112 g d'œuf
4 g de levure chimique
24 g d'huile
57 g de farine blanche
tamisée
135 g de farine de
châtaigne

Pour 1 moule de 450 g

PRÉPARATION :

Mélanger le beurre pommade avec le sucre. Ajouter les œufs et le miel de châtaigner. Incorporer la crème, l'huile.

Puis ajouter la farine de châtaigne, la levure chimique et la farine blanche préalablement tamisée.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré.

Cuire à 145° pendant 50 minutes

BONNE DÉGUSTATION