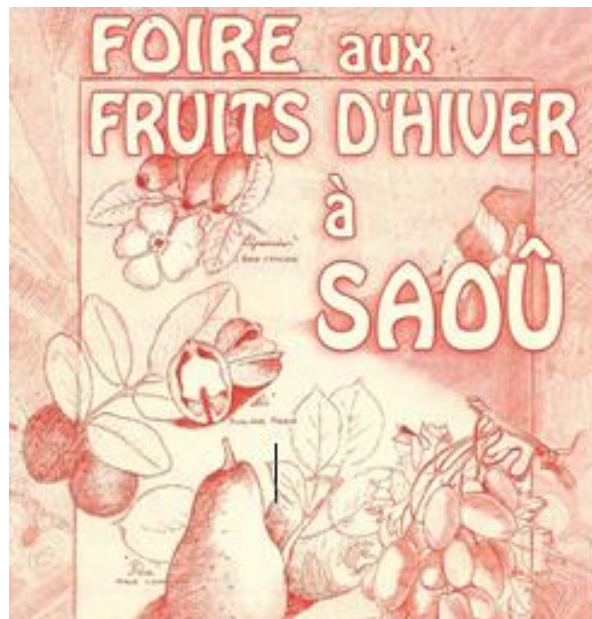




LES RECETTES DE NOS PARRAINS ET MARRAINES DE LA FOIRE AUX FRUITS D'HIVER



2013 : MICHEL CHABRAN

Tarte fine au Picodon
Terrine aux gibiers à plumes

2014 : ANNE-SOPHIE PIC

Soupe de potiron au café
Caillette de la Drôme

2015 : BAPTISTE POINOT

Céleri rave en croûte de sel
Nuage mousseux
au poivre de Danané et au miel de Bézaudun sur Bîne

2016 : MASASHI IJICHI

Velouté de châtaigne et chantilly à la moutarde bio et
zestes d'orange

2016

Masashi Ijichi

VELOUTE DE CHÂTAIGNE ET CHANTILLY A LA MOUTARDE BIO ET ZESTES D'ORANGE

Pour 10 Verrines :

Ingédients :

- 50g d'oignon
- 500g de châtaignes
- 1 cube de bouillon de volaille dans 70 cl d'eau, 350 g de crème entière
- 30g de moutarde à l'ancienne et les zestes d'1 demie-orange

Le velouté :

Faire suer 50g d'oignon, ajouter 500g de châtaignes au naturel et 70 cl d'eau mélangée à 1 cube de bouillon de volaille; cuire 1heure environ. Mixer l'ensemble et passer au chinois. Chauffer et ajouter 150g de crème.

La chantilly à la moutarde :

200g de crème; 30g de moutarde à l'ancienne; sel et zestes d'une demie-orange. "Monter" la crème puis ajouter la moutarde, les zestes et le sel. Répartir le velouté chaud dans les verrines puis, avec un siphon ou une poche à douille, décorer ces verrines avec la chantilly.

La recette peut s'accompagner d'un verre de Grignan les Adhémar bio "Cuvée du 20^{ème} anniversaire de la Foire" (Domaine du Serre des Vignes) en vente à l'office de tourisme en ce moment (édition "collector" limitée, 10€).

2015

Baptiste Poinot

CELERI RAVE EN CROÛTE DE SEL

(Recette pour 10 personnes)

- 1) 1 céleri rave de 500 g
- 2) 500 g de farine
- 3) 500 g de gros sel
- 4) 320 g d'eau

Mélanger farine, gros sel et eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Faire reposer la pâte une nuit sous film alimentaire au contact. Abaisser celle-ci en forme de cercle pour obtenir une épaisseur de 1 cm environ. Positionner le céleri préalablement lavé sur le rond de pâte et l'enfermer dans celle-ci, puis façonner à la main en prenant soin que l'épaisseur de pâte soit identique tout autour du légume. Préchauffer le four à 170° puis enfourner pour une durée de 1h30.

NUAGE MOUSSEUX

AU POIVRE DE DANANÉ (Libéria) ET AU MIEL DE BÉZAUDUN SUR BÎNE

(Drôme)

- 1) 250 g de céleri rave
- 2) 200 g de lait entier
- 3) 250 g de crème fleurette 1,5 g de poivre de Danané
- 4) 15 g de miel de fleurs d'altitude
- 5) 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 6) 2 g d'Agar-agar

Hacher le poivre au couteau très finement et l'infuser avec le lait et la crème pendant 15 mn à petit feu. Filtrer l'infusion. Rajouter l'ensemble des ingrédients dans l'infusion et cuire pendant environ 30 mn. Mixer cette purée jusqu'à obtention d'une texture très

2014

Anne-Sophie Pic

LA SOUPE DE POTIRON AU CAFE BLUE MOUNTAIN

INGREDIENTS : 300 personnes

Temps de préparation : 35 min

Temps de cuisson : 20 min

La soupe de potiron :

- 1) 37.5 kg de potiron
- 2) 1.5 kg de beurre demi-sel
- 3) 1.5 L de bouillon de légumes
- 4) 1.125 l de crème liquide
- 5) café arabica ou Blue Mountain

RECETTE :

1. La crème de potiron :

Épluchez puis coupez le potiron en petits morceaux. Faites chauffer à feu doux le beurre dans une cocotte ajoutez les morceaux de potirons.

Laissez revenir, assaisonnez, mélangez doucement, laissez cuire à couvert .

Ajoutez le bouillon de légumes si besoin. Laissez cuire à feu moyen pendant 15 min Mixez finement. . Ajoutez la crème et portez à nouveau à ébullition. Mixez du café finement puis passez-le au tamis ajoutez-en à la crème de potiron.

LA CAILLETTE DE LA DROME

INGREDIENTS : 18 terrines (de 1,4 kg) environ 300 personnes

La farce :

- 1) 7,5 kg d'échine de porc
- 2) 1,875 kg de foie de volaille
- 3) 2,8 kg de lard gras
- 4) 18 kg de pousses d'épinards
- 5) 18 oignons
- 6) 35 gousses d'ail
- 7) 35 échalotes
- 8) 1,85 kg oeufs entiers
- 9) 0,012 kg de sel par kg de farce
- 10) 0,002 kg de poivre blanc moulu par kg de farce
- 11) Crépine

RECETTE :

1. La farce : Laver puis blanchir les épinards. Les rafraîchir dans l'eau glacée. Il est très important de bien les égoutter puis de les presser, en prenant de petites poignées et en les serrant entre ses mains (avec des gants). Il faut ensuite les hacher grossièrement au couteau. Hacher les oignons, les échalotes et l'ail bien fin (à l'aide du robot coupe). Parer et couper l'échine de porc, puis couper le lard gras. Ajouter les foies de volaille puis passer le tout au hachoir (grille moyenne).

Mélanger la viande, les épinards, l'ail, les oignons et les échalotes, puis peser le tout. Peser l'assaisonnement selon le poids de la farce, et ajouter à celle-ci. Ajouter les œufs et le cognac, et bien mélanger. Faites des portions de 1,4 kg. Pour la cuisson, préchauffer le four à 170°C. Recouvrir le moule de crépine, ajouter la farce, bien tasser, et recouvrir de crépine. Enfournier la caillette jusqu'à ce qu'elle atteigne 5°C à cœur.

Laisser reposer 5 minutes, et mettez en au froid.

2015

Michel Chabran

TARTE FINE AU PICODON, PETALES DE CEPES ET POTIRON, CHIPS D'AIL ET PISTOU (RECETTE POUR 4 PERSONNES)

INGREDIENTS :

- 1) Rond de pâte feuilletée (10cm de diamètre)
- 2) 1 chèvre frais
- 3) 1/2lt de crème
- 4) 1 picodon
- 5) 150g de cèpes
- 6) 150g de potiron
- 7) Huile d'olive
- 8) Basilic
- 9) 2 gousses d'ail
- 10) Pignons de pin
- 11) Sel, poivre
- 12) Roquette

PREPARATION :

Cuire les ronds de feuilletage entre 2 plaques au four à 180°, pendant 12 minutes.

CREME : cuire la crème avec le chèvre frais, sel, poivre, jusqu'à l'obtention d'une consistance assez épaisse. Emincer les cèpes et tailler le potiron en

pétales. Faire mariner avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive.

CHIPS D'AIL : éplucher et tailler l'ail en fines chips ; les blanchir une fois, les faire frire et saler.

PISTOU : blanchir le basilic dans de l'eau salée ; égoutter, puis mixer avec de l'huile d'olive. Rajouter les pignons de pin torréfiés.

MONTAGE :

Sur chaque fond de pâte feuilletée, mettre une couche de crème au chèvre. Disposer une corolle de pétales de cèpes et une de potiron ; passer au four 5 minutes. Dès la sortie, poser les éclats de picodon par-dessus, quelques feuilles de roquette et servir avec un filet de pistou.

TERRINE AUX GIBIERS A PLUMES, CHUTNEY AUX FRUITS D'AUTOMNE
(RECETTE POUR 1 TERRINE)

INGREDIENTS :

- 1) 200g de faisan
- 2) 200g de filet de pigeon ramier
- 3) 200g de filet de colvert
- 4) 200g de foie gras + pour monter terrine
- 5) 200g de foie de gibier
- 6) 500g de gorge de porc
- 7) 1œuf
- 8) 200g de chair de cuisses de gibier
- 9) 150g de barde en fines lanières + pour terrine
- 10) Sel, poivre, cassonade
- 11) Porto, cognac

Chutney :

- 1) 200g de pomme
- 2) 200g d'orange
- 3) 200g de poire
- 4) 200g de mangue
- 5) 50ml de vinaigre blanc
- 6) 100g de sucre cassonade
- 7) PM de poivre du Népal

PREPARATION :

3/4 jours avant de préférence: Tailler les filets, après les avoir dénervés en fines lanières. Mariner avec 21g de sel, 3g de poivre, 3g de sucre cassonade, cognac, porto (soit : 14g de sel, 2g de poivre, 2g de sucre cassonade au kg) Mariner, également, la chair des cuisses avec 7g de sel, 1g de poivre, 1g de sucre cassonade, cognac et porto.

Attention : avec les carcasses, faire une glace de viande.

Préparation de la farce : Poêler les foies et les escalopes de foie gras assaisonné, puis flamber au cognac et mixer. Hacher la chair des cuisses et la gorge ; mélanger le tout et les œufs avec la glace.

CHUTNEY : Tailler les fruits en dés ; laisser mariner 24h avec du vinaigre blanc, du sucre cassonade et du poivre de Népal, dans une boule à thé. Faire compoter jusqu'à ce que les fruits soient fondants. Egoutter, puis faire réduire le jus.

MONTAGE TERRINE

Chemiser les terrines avec la barde. Au fond, mettre une fine couche de farce. Disposer 1 ligne de filet de pigeon, 1 de foie gras, 1 de faisan, 1 de barde, 1 de colvert. Remettre une fine couche de farce et poursuivre jusqu'en haut de la terrine. Refermer avec la barde, 2/3 feuilles de laurier dessus ou de thym. Fermer hermétiquement avec du papier d'aluminium. Cuire au bain marie en mixte à 185°, environ 50 min. Presser légèrement à la sortie du four. Déguster 48h après.

PRESENTATION :

Couper une tranche de terrine et servir avec une quenelle de chutney et quelques mikados de pomme et de poire "Passe-Crassane", quelques traits de réduction de jus de chutney.

REGALEZ-VOUS BIEN !!!