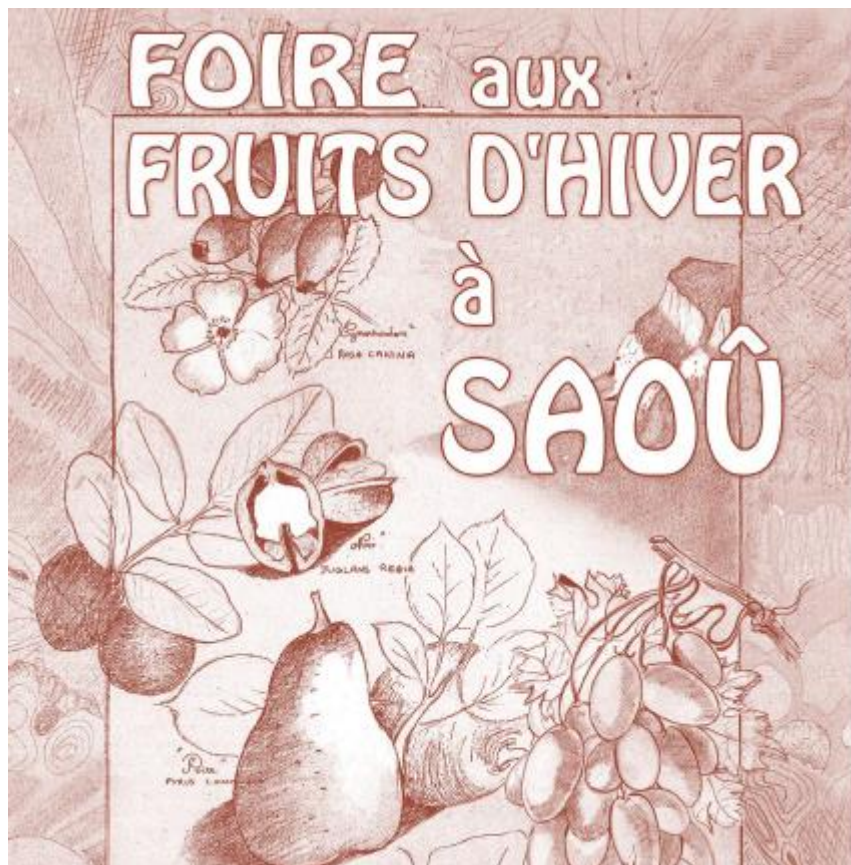


LES RECETTES  
DE NOS PARRAINS ET MARRAINES  
DE LA FOIRE AUX FRUITS  
D'HIVER



2018 OLIVIER SAMIN

Velouté de courge, poitrine de cochon grillé, Crème fumée au foin et graines de courges torrifiées et Texture de poires, biscuit madeleine à l'huile d'olive, caramel beurre salé

2017 SEBASTIEN BONNET

Pintadeau de la Drôme, compotée de pommes au miel et noix et éclair poire caramel

2016 : MASASHI IJICHI

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

2015 : BAPTISTE POINOT

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

2014 : ANNE-SOPHIE PIC

Soupe de potiron au café Caillette de la Drôme

2013 : MICHEL CHABRAN

Tarte fine au Picodon Terrine aux gibiers à plumes

## 2018 Olivier Samin

### **Velouté de courge, poitrine de cochon grillé, Crème fumée au foin et graines de courges torrifiées**

Pour 4 personnes:

- Courge ou potiron 500gr
- Huile d'olive
- Crème liquide 350gr
- Lait 50gr
- Poitrine de cochon nature sans os 300/400 gr
- Bouillon aromatique 1 litre
- Foin bio
- Beurre 80gr

#### Poitrine de cochon (à préparer la veille)

Réaliser un bouillon aromatique (eau thym laurier ail et persil), porter à ébullition, saler et cuire pendant 10 min et ajouter ensuite la poitrine.

Mettre le tout au four pendant 5 heures à 100° C.

Laisser refroidir la poitrine dans le bouillon jusqu'au lendemain

#### Velouté de courge

Eplucher et tailler la courge en morceaux assez régulier, faire revenir doucement à l'huile,

Quand la cuisson est presque finie, ajouter la crème liquide (150gr), le lait et mixer.

Ajouter le beurre puis réserver.

#### Crème fumée

Utiliser un contenant équipé d'un couvercle pour cette préparation

Disposer le foin sec au fond de celui-ci.

Prendre un récipient plus petit qui tiendra dans celui où il y a le foin, y verser la crème liquide (200gr)

Mettre le feu à l'aide d'un chalumeau au foin puis recouvrir avec le couvercle afin d'étouffer le feu.

Rapidement ajouter le récipient contenant la crème et laisser infuser dans la fumée durant 8 min.

La crème est fumée. A jouter un peu de sel à votre convenance puis verser le tout dans un siphon à chantilly.

Réserver au frais.

#### Graines de courge

Torréfier les graines de courges en laissant celles-ci quelques minutes dans un four très chaud (200°)

## Finition

Couper la poitrine en lamelles fines et saisir dans une poêle anti adhésive à sec afin d'obtenir une belle coloration. Placer au fond d'une assiette creuse, ajouter le velouté chaud, la chantilly fumée et quelques graines de courge torréfiées.

## **Texture de poires, biscuit madeleine à l'huile d'olive, caramel beurre salé**

Pour 4 personnes

### 1/ cuisson des poires

- poires williams 2 pièces
- Eau 1000 g
- Sucre 400 gr
- Cannelle 1
- Badiane 1
- ½ jus de citron

Réaliser un sirop de pochage avec les ingrédients et plonger les poires épluchées durant 10 min à feu doux et réserver pour la suite

### 2/crèmeux poire

- Purée de poires 100gr
- Jaune d'œufs 15 gr
- Œufs 20gr
- Sucre 15 gr
- Beurre 20 gr
- Gélatine 1 gr

Porter à ébullition tous les ingrédients sauf les deux derniers.

Une fois fait ajouter la gélatine réhydratée, puis monter au beurre.

Réserver au frais.

### 3/Biscuit madeleine

- Sucre 50 gr
- œuf 60 gr
- Farine 60 gr
- Levure chimique 2 gr
- Sel 1 gr
- H d'olive 20 gr

Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile d'olive au mixeur. Finir le mélange en ajoutant l'huile d'olive. Cuisson à 165° C quelques minutes.

#### 4/Sauce caramel beurre salé

- Crème 45 gr
- Sucre 60 gr
- Glucose 20 gr
- Beurre salé 5 gr

Faire bouillir la crème avec 30 gr de sucre

Caraméliser le reste du sucre soit 30 gr avec le glucose

Décuire celui-ci avec la crème chaude et ajouter le beurre salé. Réserver.

#### 5/ Finition

- Fleur de sel PM

Emporte- piécer le biscuit madeleine, tailler les poires pochées à votre convenance, ajouter le crémeux ainsi que du caramel au beurre salé. Et pour finir un peu de fleur de sel

## 2017 Sébastien Bonnet

# Pintadeau de la Drôme, compotée de pommes au miel et noix

### Recette pour 4 personnes :

#### \* Ingrédients :

- 1 pintadeau d'environ 1kg
- 250g de miel
- 8 pommes ( 4 galas / 4 reinettes )
- 100g de cerneaux de noix
- 10 cl d'huile de tournesol
- 50g de beurre
- 2 gousses d'ail - sel et poivre
- 1 branche de thym / 1 feuille de laurier
- 2 cubes de volaille

#### \* Cuisson du pintadeau :

- Vérifier le vidage et le duvet de la volaille
- Ficeler le pintadeau
- Le mettre dans un plat à rôtir avec 50g de beurre, 10cl d'huile, assaisonner
- Mettre au four à 150° pendant 35mn environ avec la garniture aromatique

#### \* Pour la compotée :

- Eplucher les pommes, les vider, les couper en gros quartiers
- Les mettre dans une casserole avec 125g de miel, couvrir, mettre à cuire jusqu'à obtention de la compotée
- Passer au moulin à légumes

**\* Préparation du plat :**

- Découper le pintadeau en 4 ( garder cuisses et ailes )
- Enlever la carcasse et jeter l'excédent de gras
- Mettre la plaque à rôtir sur le feu avec la compotée ( sans la volaille ), les 125g de miel restant et 30cl de bouillon de volailles
- Laisser réduire jusqu'à consistance voulue

**\* Dressage :**

- Faire des quenelles de compote
- Déposer un morceau de pintadeau ( aile ou cuisse )
- Napper avec le jus au miel et mettre les cerneaux de noix

## **ECLAIR POIRE / CARMEL**

**Préparation de la pâte à choux :**

**Ingrédients :**

- 125g de lait
- 125g d'eau
- 115g de beurre
- 150g de farine
- 5/6 œufs

\* Porter à ébullition les 125g de lait avec 125g d'eau et 115g de beurre.

\* Rajouter les 150g de farine hors du feu, puis dessécher à feu doux

\* Ajouter les œufs un par un ( entre chaque œuf, la pâte doit être homogène

\* Mettre la pâte dans une poche et sur une plaque à four, étaler la pâte en forme d'éclair

\* Cuire au four à 180° pendant 15 à 20 mn

**Préparation de la crème pâtissière au caramel :**

**Ingrédients :**

- 500ml de lait
- 90g de sucre
- 30g de maïzena
- 5 jaunes d'œuf
- 40g de beurre

- \* Porter à ébullition le lait
- \* Faire fondre les 90g de sucre pour le caramel, puis verser le lait chaud progressivement tout en remuant
- \* Mélanger les jaunes d'œufs avec la maïzena
- \* Vérifier que le caramel est bien dissout, ajouter le mélange œufs/maïzena , mélanger vivement et porter à ébullition pendant 1mn environ
- \* Ajouter le beurre à la fin - réserver

**Préparation de la compote de poire :****Ingrédients :**

- 6 poires
- 1 c. à soupe de sucre
- alcool ( eau de vie de poire / rhum )
- \* Eplucher et couper les poires en cubes
- \* Les mettre dans une casserole avec un peu de beurre et le sucre
- \* Laisser réduire jusqu'à obtenir une compoté
- \* En fin de cuisson, faire flamber avec l'alcool

**Montage de l'éclair :**

- \* Découper le choux ( l'éclair ) dans la longueur
- \* Mettre la compoté de poire sur la partie du bas
- \* Mettre la crème pâtissière au caramel dans une poche et recouvrir la compoté
- \* Fermer le choux et saupoudrer de sucre glace



## 2016 Masashi Ijichi

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

Pour 10 Verrines :

### **Ingrédients :**

- 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 20ème anniversaire de la Foire" (Domaine du Serre des Vignes) (édition "collector" limitée)

**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

- 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.

**2013 : 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 12min

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 8 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 pardessus, 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.

10

#### 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 !!!