

Mes recettes

AMUSE-BOUCHES

Sablés des Baronnies	6
Roulés de tapenade	8
Noix au fromage de chèvre sec	9
Billes de chèvre au poivre de Madagascar	11

ENTREES

Crumble aux tomates	14
Sorbet au chèvre et thym	15
Cal zone aux orties	16
Aumônière de chèvre	18
Chèvre & Champignons	19
Tartare de tomates anciennes	20
Croûtes de pain à la tomme de Baumugnes	22
Cake Tapenade noire et chèvre	23

PLATS

Volaille à la bière	26
Soupe d'épeautre au pistou	27
Baron d'agneau mariné	28
Roulé d'agneau à la moutarde	30
Sauté de bœuf aux herbes	31
Emincé d'agneau au genièvre	32
Brouillade aux olives noires	34
Baumugnette des Baronnies	35
Lasagnes aux herbes	36

ACCOMPAGNEMENTS

Flan de courgettes basilic et chèvre sec	40
Gratin de courgettes au basilic	41
Gratin pommes de terre & courgettes	42
Butternuts rôties au cumin	44
Epeauzotto	45
Gratin de carottes courgettes	46
Oreilles d'âne	48

DESSERTS

Crème au lait de chèvre et lavande	50
Mousse de fromage blanc à la lavande	51
Abricots rôtis au romarin	52
Crèmeux de Brebis	54-55
Tarte aux fruits rouges	56
Tarte aux noix	58
Gratin de pommes	59
Cœur fondant chocolat noir framboise	60

PETITES GOURMANDISES

Madeleines	62
Pain d'épices Provençal de Dieulefit	63
Sablés aux noix	64
P'tits cakes fraises et amandes	66
Croquants aux noix	67
Truffles de Coco	68

LES PLUS ...

Préface

Amis lecteurs, vous pouvez penser, en découvrant ce livre, qu'il vous ait proposé un énième livre de recettes. C'est en partie vrai. Mais au-delà des recettes, il faut percevoir les histoires qui sont à leur source... Des histoires que vous ne trouverez pas formulées explicitement, mais que vous pourrez percevoir en filigrane : le goût d'Aline pour la cuisine, le choix des produits, le plaisir du partage, la diversité proposée par notre territoire... Tous ces éléments nourrissent les pages qui vont suivre.

Commençons par le goût d'Aline pour la cuisine. Il faut remonter à son enfance, là où tout se construit et s'installe. A cette époque, on y trouve des réunions de famille ou d'amis autour des plats préparés par sa maman « Coco ». Mais également des petits élevages de poules, de chèvres, de lapins, de canards, de cochon et un petit potager supervisé par son papa « Dady ». Les bases sont clairement posées. Les préparations simples mais savoureuses de Coco. La valeur et la connaissance des produits avec le potager et les petits élevages. Le plaisir de partager ces moments conviviaux autour d'une table est né. Ce plaisir de la « Table » s'installera comme une évidence lorsqu'elle même adulte, recréera ces petites parenthèses de bonheur autour d'un repas partagé avec nos familles et nos amis.

Poursuivons avec l'installation d'Aline dans les Baronnies Provençales, dans le sud des Hautes-Alpes. Là vont commencer les rencontres avec les produits et leurs producteurs. Un territoire, préservé et loin des grandes villes. Un espace naturel empreint de la rencontre entre la Provence et les Alpes. Un territoire offrant une très large palette de productions locales.

La découverte d'un produit conduit à la rencontre avec une productrice, ou un producteur. Pour ceux avec lesquels nous travaillons, ils sont passionnés et passionnants. Ils sont en harmonie avec leur environnement. Leurs produits prennent alors une autre dimension...

La nature, omniprésente dans les Baronnies Provençales, est naturellement une source d'inspiration. Les lumières caractéristiques du sud, les senteurs, les crêtes et les sommets, les gorges et les forêts, les pâtures et les fruitiers, la faune et la flore sont autant de sources d'inspiration. Une nature généreuse offrant de nombreuses plantes à incorporer dans les préparations culinaires, le thym, la lavande, le romarin, la mélisse pour les plus connues. Mais également l'Aphyllanthe de Montpellier, le lierre terrestre, le sureau, l'ail des ours, les orties, le tilleul, les bourgeons de pin, le cynorhodon...

Puis un jour, un projet d'hébergements touristiques, couplé à une table d'hôtes, entre dans sa vie. Tout est là. Proposer une découverte des « Baronnies » par le biais de la table d'hôtes. Aline n'a plus qu'à jouer avec toutes ces saveurs emmagasinées. Jouer le plus subtilement possible avec les associations pour toujours valoriser les produits et nos producteurs. Aline ne cherche pas à faire une prouesse culinaire, elle propose une mise en valeur des produits tout en surprenant vos papilles par de subtiles associations.

Le décor est planté, il ne me reste plus qu'à vous laisser profiter de ce voyage culinaire...

Bruno Boizet, *Terre des Baronnies*

Toutes les recettes qui suivent peuvent être adaptées aux produits de vos régions. Ce sont des recettes de base, à vous de vous les approprier et de les faire évoluer en fonction de vos produits, vos goûts, votre personnalité et au gré de vos humeurs.

Les recettes sont données pour 4 à 6 convives

A rustic wooden door made of vertical planks, showing significant weathering and grain. A horizontal metal handle is visible near the bottom. To the right, there is a window section covered with a dark wire mesh. The door is set against a dark background, and a thick wooden beam is visible at the top.

Amuse-bouches

Sablés des Baronnies

INGREDIENTS

50 g de fromage
bleu

150 g de farine
de petit
épeautre

100 g de beurre

2 cs de noix en
petits morceaux

1 pincée de sel

1 tour de moulin

de poivre de
Madagascar

Herbes de
Provence

*Préchauffer le
four à 180 °C*

A l'aide d'une fourchette, malaxer le fromage avec le beurre, ajouter les noix puis la farine, sel et herbes et former un boudin. Le boudin ne doit être ni collant ni trop sec, sinon ajouter de la farine ou un peu d'eau.

Emballer dans du papier cellophane.

Mettre au réfrigérateur quelques heures.

Avec un couteau, couper des tranches d'environ un-demi centimètre d'épaisseur, déposer sur une plaque disposant d'une feuille de papier cuisson.

Faire cuire à 180 °C pendant 15 à 20mn. Il faut qu'ils soient dorés mais restent encore mous en sortant du four.

Laissez refroidir et déguster.

