





Les SAVEURS de la Drôme en 21 recettes

Recettes originales élaborées par le maître restaurateur Jean-Jacques Galliffet

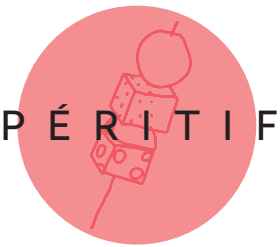








SOMMAIRE



APÉRITIFS

Tartinade de Picodon à l'ail de la Drôme p8

Toast poire de la Valloire au bleu du Vercors-Sassenage p10

Chevreau de la Drôme en rillettes p12

Pain d'épices à l'ail de la Drôme p15

Terrine d'agneau de Sisteron en gelée p16



ENTRÉES

Blinis de petit épeautre de Haute Provence, Saint-Marcellin et olives de Nyons p18

Saint-Marcellin en croûte de noix de Grenoble et abricots secs des Baronnies p21

Cake aux olives noires de Nyons et au Picodon p22

Velouté d'ail de la Drôme p24





Emincés de chevreau, sauce miel de Provence et patates douces p26

Fondue Vercouline p27

Petit épeautre de Haute Provence façon polenta au Saint-Marcellin p28

Crumble drômois..... p31

Poché de ravioles du Dauphiné au crumble de noix de Grenoble..... p32

Gigue de chevreau rôti à l'ail de la Drôme, au miel de Provence et olives de Nyons p34

Filets de pintade aux saveurs de la Drôme p36

Saint-Marcellin façon mendiants.....p38

Cake drômois au miel de Provence et noix de Grenoble p41

Taboulé sucré de petit épeautre de Haute Provence aux fruits.....p42

Petit épeautre de Haute Provence cuit au lait, abricots des Baronnies et sa gelée de Clairette de Die.....p45

Pudding aux olives de Nyons et chocolat p46

LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ QUELS ENGAGEMENTS

Aujourd'hui, le consommateur souhaite être rassuré sur la provenance et la qualité de ce qu'il mange. Les logos officiels qui protègent les appellations liées à l'origine lui permettent de distinguer un produit typique, qui répond à ses attentes et qu'il saura apprécier.

La garantie qu'offrent les signes officiels de qualité liés à l'origine repose sur 3 piliers : un cahier des charges reconnu par les pouvoirs publics français et européens, un contrôle indépendant par un organisme agréé par l'Institut National des Appellations d'Origine et un logo spécifique.

Les différents labels présentés dans ce livret sont

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)
Garantit un lien du produit à son terroir. La production, la transformation et l'élaboration du produit doivent avoir lieu dans une même aire géographique, avec un savoir-faire reconnu.

L'Indication Géographique Protégée (IGP)
Est un label européen, qui désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.

Label Rouge
Désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

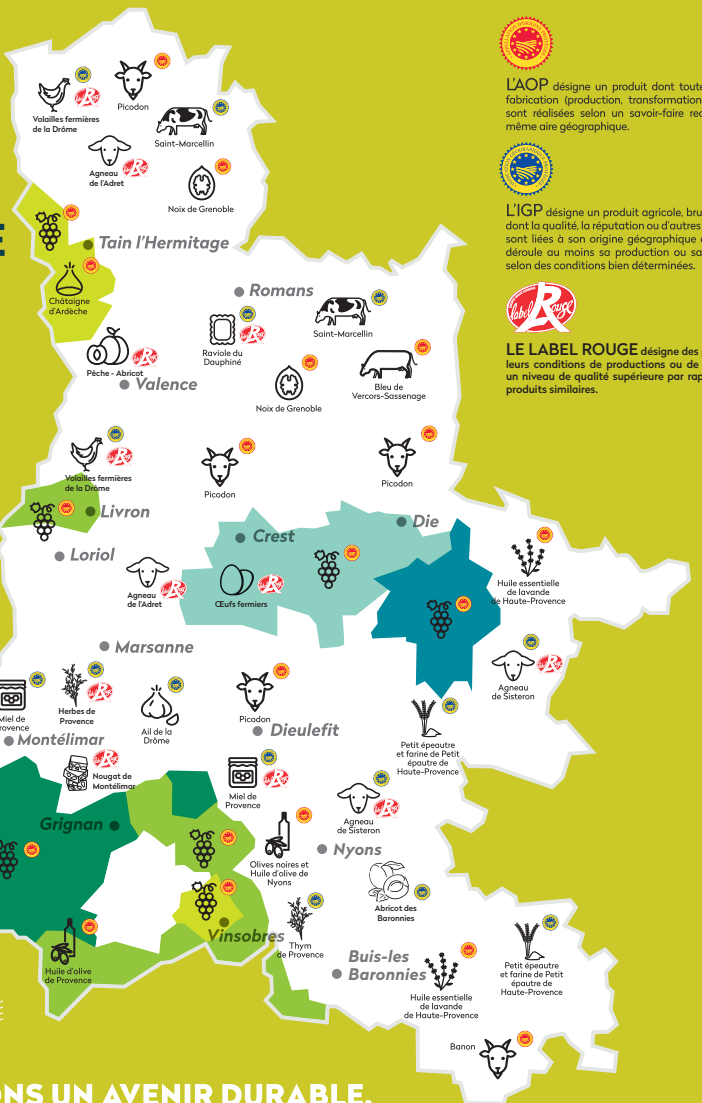
Dans la Drôme, 37 produits bénéficient d'un signe officiel de qualité lié à l'origine (19 AOP/AOC et 18 IGP). Près de 90 entreprises agroalimentaires et 37 % des exploitations drômoises produisent avec ces labels, ce qui contribue à la renommée économique et touristique du département.
Depuis juin 2017, la Drôme soutient activement les signes de qualité avec une politique visant à renforcer l'attractivité du territoire. Pas moins de 100 000 € sont alloués pour promouvoir ces signes chaque année auprès des consommateurs et des touristes en partenariat avec les Organismes de Défense et de Gestion, et pour soutenir les investissements des agriculteurs et des entreprises s'engageant dans la labellisation.

DES RECETTES ORIGINALES ÉLABORÉES PAR LE MAÎTRE RESTAURATEUR JEAN-JACQUES GALLIFFET



Jean-Jacques Galliffet, maître restaurateur, ancien chef de l'Auberge de la Valloire à Epinouze dans la Drôme, crée avec amour des recettes originales qui marient entre eux les produits de qualité du territoire drômois. Depuis 2017, il participe aux côtés du Département de la Drôme et des ambassadeurs Drôme c'est ma nature à faire connaître cette richesse et variété de produits dont les cultures et élevages façonnent les paysages et le patrimoine gastronomique drômois. Au travers de recettes simples, il nous transmet son savoir-faire, nous invite à la dégustation et à la convivialité.

LA DRÔME TERRE D'EXCELLENCE



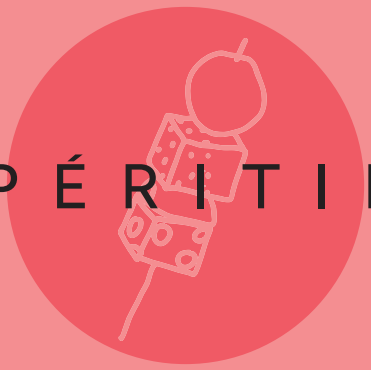
L'AOP désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique.

L'IGP désigne un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique dans laquelle se déroule ou moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées.

LE LABEL ROUGE désigne des produits qui, par leurs conditions de productions ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

ENSEMBLE, CULTIVONS UN AVENIR DURABLE.

APÉRITIFS



TARTINADE DE PICODON À L'AIL DE LA DRÔME



Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

100 g de Picodon jeune

1 dl d'huile d'olive de Nyons AOP

400 g de fromage blanc de chèvre

1 dl de Clairette de Die

100 g de ciboulette

3 gousses d'ail de la Drôme IGP

Sel, poivre du moulin

Éplucher l'ail et le hacher finement, ciseler la ciboulette.

Faire ramollir le Picodon 1 min. au micro-ondes.

Mélanger le fromage blanc de chèvre, l'huile d'olive de Nyons, l'ail et la ciboulette, ajouter le Picodon tiédi et fouetter.

Assaisonner sel, poivre à votre goût.

Laisser reposer 1 h au frigo.

Servir sur du pain, des toasts ou des gressins.

En savoir plus sur l'ail de la Drôme IGP

C'est un ail blanc pouvant présenter des flammes violettes et de gros calibre. Il est caractérisé par un goût légèrement sucré « frais » de moyenne intensité, un arrière-goût peu persistant, une impression agréable et une texture moelleuse en bouche. C'est l'un des condiments les plus populaires en France.



ail de la drôme
Indication Géographique Protégée

aildeladrome.com



TOAST POIRE DE LA VALLOIRE AU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 8 PERSONNES

1 baguette longue

4 poires de la Valloire

1 citron

300 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP

Poivre moulu

Éplucher les poires et les citronner, les partager en 2 verticalement et enlever les pépins.
Trancher les demi-poires en lamelles de 2 à 3 mm d'épaisseur.

Trancher la baguette en tranches de 5 mm d'épaisseur.
Couper des fines tranches de Bleu du Vercors-Sassenage.

Sur une plaque à cuisson (pour le four) disposez les tranches de baguette, sur chaque tranche une lamelle de poire, et pour finir disposer une tranche de bleu du Vercors-Sassenage.

Poivrez.
Enfournez à 180 °C le temps que le bleu gratine.
Servir tiède.

Facultatif, rajouter du miel pour encore plus de saveur.

En savoir plus sur la Poire de la Valloire

La poire de la Valloire est classée au « Site remarquable du goût » depuis 2011, rejoignant ainsi 70 terroirs français reconnus pour leurs qualités gustatives tout comme l'oliveraie de Nyons. La poire de la Valloire se distingue par sa saveur unique très sucrée, son aspect clair et sa texture fondante.



CHEVREAU DE LA DRÔME EN RILLETTES AUX OLIVES DE NYONS

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 10 PERSONNES

1,5 kg de chevreau de la Drôme

1,5 kg de gorges de porc

400 g de graisse d'oie

1 tête d'ail de la Drôme IGP

3 oignons

2 feuilles de laurier

200 g d'olives de Nyons AOP

0,5 L d'eau

Sel, poivre

Éplucher l'ail et l'oignon et les émincer finement, conserver 2 gousses pour la purée d'olive.

Couper la gorge de porc et le chevreau en petits morceaux.

Dans un sautoir ajouter la graisse d'oie, le chevreau, la gorge de porc, l'ail et les oignons. Faire rissoler sans coloration pendant 15 min.

Saler et poivrer légèrement.

Ajouter les 2 feuilles de laurier et l'eau, cuire doucement 1 h 30.

Enlever les feuilles de laurier, et écraser le tout à la fourchette.

Réserver l'appareil dans un moule et réfrigérer une nuit minimum.

Réaliser une purée d'olives de Nyons avec les 2 gousses d'ail restantes.

Étaler sur les rillettes (sans cuisson).

Déguster sur des toasts à l'apéritif ou en entrée accompagné d'une salade ou de pommes de terre rôties.

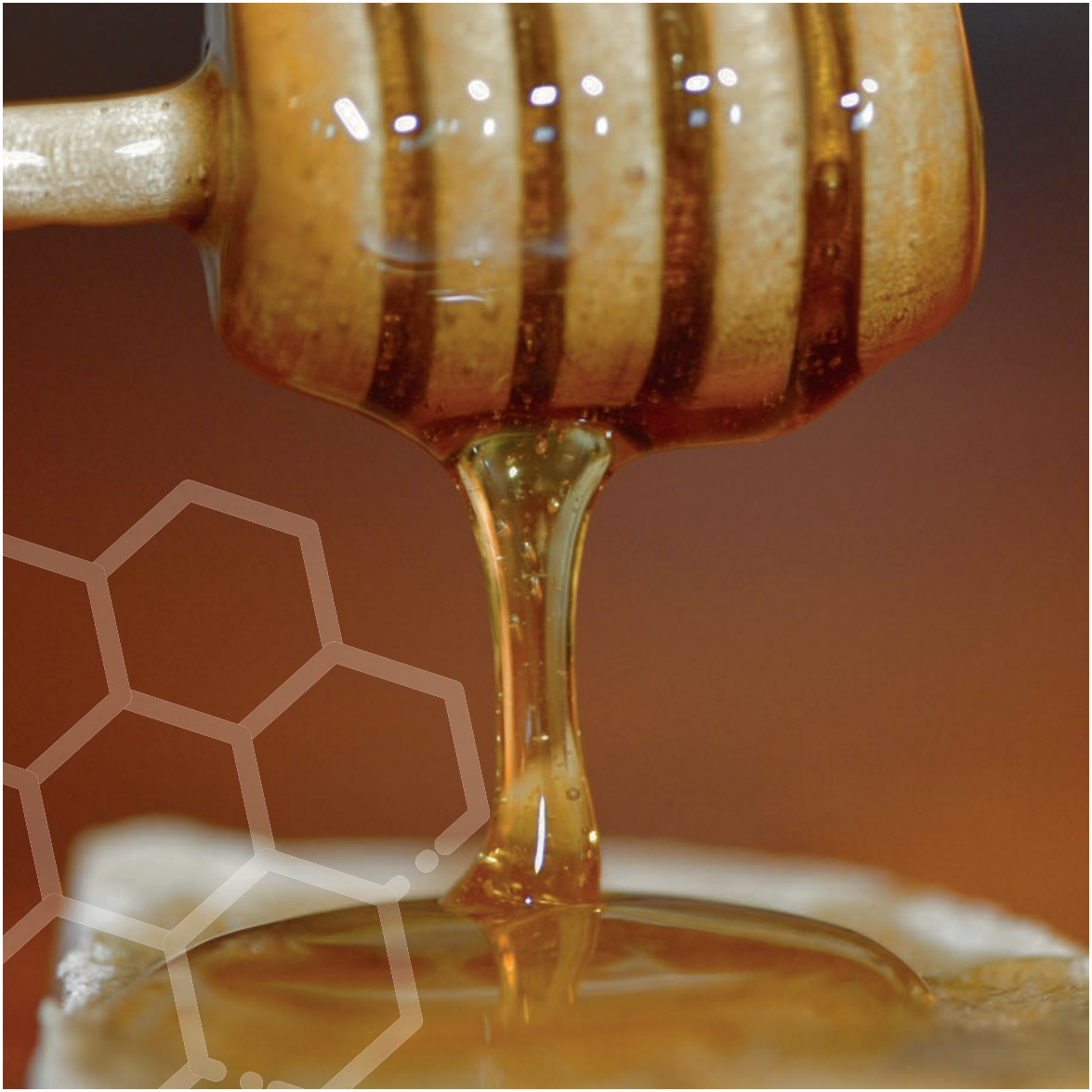
En savoir plus sur le chevreau

La viande de chevreau est actuellement en projet de reconnaissance Label Rouge. A la clé, une meilleure valorisation et une plus-value pour les éleveurs et pour les acteurs de la filière. Le futur chevreau devra être né et engraissé à la ferme, avoir été nourri minimum 7 jours au lait des mères. Sa viande est tendre, fine, délicate et facile à cuisiner.

Syndicat Caprin de la Drôme

www.viandedechevreau.fr





PAIN D'ÉPICES À L'AIL DE LA DRÔME

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 10 PERSONNES

250 g farine

250 g de miel de Provence IGP

100 g de sucre roux

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à café de cannelle moulue

1 cuillère à café de gingembre moulu

1 cuillère à café de pastis

3 œufs entiers

10 cl de lait

3 gousses d'ail de la Drôme IGP

Dans un bol, rassembler la farine, le miel, le sucre, la levure, les œufs et le lait.

Mélanger vivement.

Ajouter le reste des ingrédients (sauf l'ail).

Réduire en pulpe les gousses d'ail, les incorporer à la recette.

Dans un moule cake, déposer une feuille de papier cuisson, et couler l'appareil en une fois.

Cuire au four 160 °C environ 1 heure, piquer à l'aide d'une pointe de couteau pour vous assurer de la cuisson.

Laisser refroidir.

Déguster avec plaisir, accompagné d'un foie gras ou avec de la charcuterie.

En savoir plus sur le Miel de Provence

Le miel est produit par les abeilles à partir du nectar ou du miellat qu'elles prélèvent sur la flore spontanée provençale ou sur des cultures spécifiques à la Provence. Sa notoriété est liée à sa typicité et à ses qualités aromatiques reconnues. Miel toutes fleurs, thym, romarin, châtaigner... la palette d'arômes est vaste. Les miels de Lavande Lavandin et les miels toutes fleurs bénéficient en plus d'un Label rouge !

www.miels-de-provence.com

TERRINE D'AGNEAU DE SISTERON EN GELÉE

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 10 PERSONNES

5 gousses d'ail de la Drôme IGP

1 feuille de laurier

1,5 kg d'agneau de Sisteron IGP désossé.

0,5 L de vin blanc des Côtes du Rhône AOP

0,5 L d'eau

÷1 sachet de gelée

Sel, poivre

Éplucher et écraser l'ail.

Tailler en lanière la viande d'agneau.

Dans un bol, mélanger la viande et tous les ingrédients, sauf la gelée.

Prendre une terrine et mouler la viande à l'intérieur.

Cuire au four 160°C environ 2 heures.

Sortir la terrine du four et presser la terrine avec un poids ou une autre terrine, laisser refroidir au frigo une nuit.

Prendre un verre de vin blanc côtes du Rhône et de l'eau (assez pour la gelée) et confectionner la gelée. Couler la gelée sur la terrine (sans le poids) et laisser prendre 2 heures.

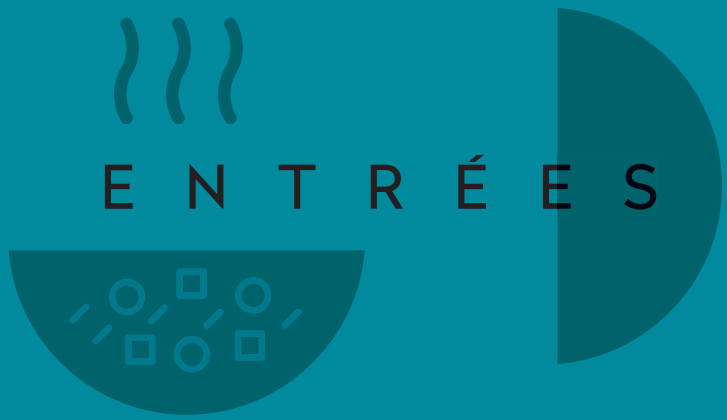
Un régal à partager en apéritif ou en entrée accompagné d'une salade verte.

En savoir plus sur l'Agneau de Sisteron

Peu transformé, il est vendu en morceaux, en direct par les producteurs ou par le biais des boucheries. C'est un agneau jeune, issu de brebis de race rustique locale élevée selon les pratiques anciennes du pastoralisme. Il présente une viande claire, douce en goût et d'une tendreté exceptionnelle.

AGNEAU DE Sisteron

www.agneaudesisteron.fr


ENTRÉES

BLINIS DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE DE PROVENCE, SAINT-MARCELLIN ET OLIVES DE NYONS

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 8 PERSONNES

350 g de farine de petit épeautre de Haute Provence IGP

40 cl de lait entier

8 œufs

1 dl de bière blonde

2 pincées de sel fin

6 cl d'huile d'olive de Nyons AOP

2 Saint Marcellin IGP

16 Olives noires de Nyons AOP

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Monter les blancs en neige ferme.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, les jaunes et le lait.

Incorporer les blancs en neige délicatement.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une crêpière. Réaliser des blinis en disposant plusieurs petites louches de pâte côte à côte dans la poêle. Faire cuire quelques minutes de chaque côté, jusqu'à ce que les blinis soient légèrement dorés.

Placer ensuite les blinis sur une plaque, disposer un quart de Saint Marcellin sur chaque et passer 5 minutes à four chaud (180 °C) pour que le fromage fonde légèrement.

Pendant la cuisson, dénoyauter les olives noires et les couper en rondelles.

Parsemer les olives sur les blinis à la sortie du four et déguster bien chaud.

Le bon accord : un Grignan-les-Adhémar AOP blanc.

En savoir plus sur la farine de petit épeautre de Haute Provence

La délimitation de la zone de production du petit épeautre de Haute Provence a été réalisée grâce à des données historiques, prouvant que la culture de cette céréale est très ancienne (néolithique) dans cette zone et fait partie intégrante du système agricole des fermes de cette région. Sa farine, utilisée en boulangerie et en pâtisserie offre des produits dorés au goût de noix. Sa teneur en fibres et sa faible teneur en gluten en font une céréale à bonne digestibilité.

Farine de Petit Épeautre de Haute Provence

www.petitepeautre.com





SAINT-MARCELLIN EN CROÛTE DE NOIX DE GRENOBLE ET ABRICOTS DES BARONNIES

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 8 PERSONNES

150 g de farine de petit épeautres
4 pièces de Saint-Marcellin secs IGP
2 œufs entiers
5 cl de lait
50 g de chapelure
80 g de noix de Grenoble AOP en cerneaux
Abricots des Baronnies
Sel, poivre

Dans un bol, casser les œufs et les battre avec le lait, saler légèrement.

Mixer les cerneaux de noix avec la chapelure, couper finement à part les abricots secs et les mélanger aux noix.

Fariner les Saint-Marcellin un part un, les rouler dans la préparation œuf lait puis les rouler dans le mélange noix abricot.

Presser pour que la panure adhère.

Préchauffer le four à 200 °C.

Disposer les fromages sur un papier de cuisson et les enfourner pour une petite coloration.

À déguster chaud ou froid selon votre humeur, en apéritif ou pour accompagner une salade verte.

En savoir plus sur le Saint-Marcellin

Fromage gourmand par excellence, le Saint-Marcellin tient son nom de son berceau d'origine : un bourg d'Isère situé dans le Dauphiné. Aujourd'hui réputé et commercialisé dans toute la France, le petit fromage crémeux au lait de vache reste fabriqué en Drôme, Isère et Savoie. Il est protégé par un signe officiel de qualité, l'Indication Géographique Protégée (IGP) .

le Saint-Marcellin
COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

www.fromage-saint-marcellin.fr

CAKE AUX OLIVES NOIRES DE NYONS ET AU PICODON

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 6 PERSONNES

4 œufs

240 g de farine

6 cl de vin blanc

12 cl d'huile d'olive de Nyons AOP

120 g d'olive noire de Nyons AOP

120 g de Picodon AOP

10 g de levure chimique

Sel, poivre

Dans un saladier, mélanger la farine, les œufs entiers, l'huile, le vin blanc, la levure chimique.

Battre au fouet.

Dénoyauter et couper les olives en petits morceaux.

Couper le Picodon en petits morceaux.

Incorporer les olives et le Picodon dans la pâte.

Bien mélanger. Saler et poivrer.

Verser dans un moule à cake beurré et fariné.

Mettre au four chaleur tournante 45 min. à 180 °C.

Laisser refroidir et démouler.

Servir avec une petite salade verte assaisonnée à l'huile de Noix.

En savoir plus sur le Picodon

Fromage au lait cru de chèvre entier, le Picodon puise son goût si délicatement parfumé dans le climat aride et chaud de son pays. Fromage en forme de petit palet circulaire, le Picodon « classique » présente un cœur tendre, un goût à la fois franc et subtil qui cache une note de noisette. Plus petit, le Picodon « affiné méthode Dieulefit » possède un goût caprique prononcé et un léger piquant.

picodon
Appellation d'Origine Protégée

www.picodon-aop.fr



VELOUTÉ D'AIL DE LA DRÔME

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET



POUR 6 PERSONNES

2 têtes d'ail blanc de la Drôme IGP

1 dl d'huile d'olive de Nyons AOP

500 gr de pommes de terre

1 dl de crème fraîche

3 dl de vin blanc Côtes-du-Rhône

2 L d'eau

Sel, poivre

Éplucher l'ail et les pommes de terre, couper les pommes de terre en quartiers et écraser l'ail.

Dans une russe (casserole), ajouter l'huile d'olive, l'ail, et les pommes de terre.

Cuire sans coloration 10 min.

Déglacer au vin blanc, cuire à nouveau 5 min.

Mouiller avec l'eau, assaisonner légèrement, faire réduire et cuire doucement 45 min.

Mixer le velouté et crémer.

Rectifier l'assaisonnement et servir.

A déguster sans modération.

En savoir plus sur l'ail de la Drôme IGP

C'est un ail blanc pouvant présenter des flammes violettes et de gros calibre. Il est caractérisé par un goût légèrement sucré « frais » de moyenne intensité, un arrière-goût peu persistant, une impression agréable et une texture moelleuse en bouche. C'est l'un des condiments les plus populaires en France.



ail de la drôme
Indication Géographique Protégée

aildeladrome.com


PLATS

EMINCÉS DE CHEVREAU SAUCE MIEL DE PROVENCE ET PATATES DOUCES

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 6 PERSONNES

120 g d'émincés de chevreau par personne

1,5 kg de patates douces

3 dl de crème fraiche

500 g de betteraves rouges crues

10 g de sucre

150 g de miel de Provence

100 g de beurre

2 cl de vinaigre balsamique

50 cl de fond de veau dilué

Huile d'olive de Nyons AOP

Sel, poivre

Herbes de Provence

Assaisonner les émincés de chevreau avec de l'huile d'olive, sel, poivre, herbes de Provence et les réserver au frais jusqu'au moment de les faire cuire.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les patates douces épluchées et coupées grossièrement, pendant environ 20 minutes. Les égoutter et les écraser en purée. Ajouter la crème fraiche et un filet d'huile d'olive. Saler, poivrer.

Eplucher les betteraves crues et les couper en fines lamelles. Les faire cuire pendant environ 5 minutes dans un peu d'eau avec le sucre, une pincée de sel et un filet d'huile d'olive. Elles doivent rester croquantes.

Ajouter le miel et chauffer pendant 5 minutes. Déglacer au vinaigre balsamique. Ajouter le fond de veau, puis le beurre petit à petit en remuant bien pour former une sauce homogène. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Faire chauffer une poêle ou une plancha à feu vif et snacker les émincés de chevreau marinés 2 minutes pour les saisir. Ils doivent rester rosés à cœur.

Dresser les assiettes en formant deux quenelles de purée de patates douces à l'aide de deux cuillères à soupe, disposer les lamelles de betteraves en écailles sur les quenelles, quelques émincés de chevreau et assaisonner avec la sauce au miel.

Servir bien chaud - Le bon accord : Vinsobres AOP rouge.

En savoir plus sur le Vinsobres

Le savoir-faire des vignerons de l'appellation ainsi que la qualité de leurs terroirs a permis la consécration de l'AOP Vinsobres en tant que Cru des Côtes du Rhône en 2006 pour son vin rouge. Issus principalement de Grenache et Syrah, ces vins bénéficient d'un excellent équilibre entre les tanins, l'acidité, les épices et les arômes de fruits rouges.

VINSOBRES
L'INSOLITE CRU DES CÔTES DU RHÔNE

vinsobres.fr

FONDUE VERCOULINE

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 8 PERSONNES

300 g de bleu du Vercors-Sassenage AOP

2 gousses d'ail de la Drôme IGP

1/2 L de vin blanc sec

50 g de farine de petit épeautre de Haute Provence IGP

2 baguettes aux céréales

Écraser les 2 gousses d'ail.

Dans une casserole, verser le vin blanc et l'ail écrasé.

Une fois chaud, ajouter le bleu du Vercors-Sassenage en petit morceau, doucement et sans bouillir.

Lier avec la farine de petit épeautre.

Rectifier l'assaisonnement.

Couper le pain en petits dés pour faire des mouillettes.

Profitez de ce délicieux repas avec vos proches.

En savoir plus sur le Bleu du Vercors-Sassenage

C'est un fromage à pâte persillée, onctueux, au goût subtil et à l'arôme noisette. Il est reconnu depuis 1998. Sa particularité, une zone de production limitée à 27 communes situées dans les départements de l'Isère et de la Drôme. Le Bleu est la seule Appellation d'Origine fromagère entièrement incluse dans un Parc Régional, en l'occurrence celui du Vercors, ce qui explique que sa zone de production soit d'une rare homogénéité.

Bleu du Vercors-Sassenage

bleuduvercors-sassenage.com

PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE FAÇON POLENTA AU SAINT-MARCELLIN

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 8 PERSONNES

500 g de petit épeautre de Haute Provence IGP

100 g de farine de petit épeautre de Haute Provence IGP

1 dl d'huile d'olive de Nyons AOP

1 cube de bouillon pour 1 L d'eau

1/2 L de vin blanc sec

3 Saint-Marcellin frais

3 gousses d'ail de la Drôme IGP

2 oignons blancs

Sel et poivre

La veille, faire tremper le petit épeautre dans l'eau froide.

Réaliser le bouillon avec le cube.

Égoutter le petit épeautre.

Dans une casserole, réunir l'huile d'olive, l'ail écrasé et l'oignon ciselé puis cuire 2 minutes.

Ajouter le petit épeautre et cuire encore 2 minutes.

Ajouter le vin blanc, cuire 1 minute, ajouter la moitié du bouillon et cuire doucement.

Quand le petit épeautre est cuit, ajouter le Saint-Marcellin et mélanger promptement.

Rectifier la consistance de votre préparation avec la farine.

Cuire 1 minute.

Rectifier l'assaisonnement, déguster aussitôt.

En savoir plus sur le Petit épeautre de Haute Provence

Le Petit épeautre de Haute Provence se caractérise par la richesse et la qualité de ses protéines. Il contient les 8 acides aminés essentiels à l'organisme. Sa composition riche et équilibrée en minéraux et sa teneur intéressante en caroténoïdes lui donne sa couleur orangée et lui confère de nombreux bienfaits diététiques. Sa teneur en fibres en fait une céréale à bonne digestibilité.

Le Petit Épeautre de Haute Provence

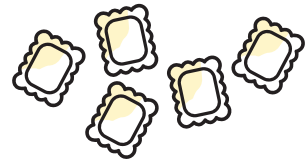
www.petitepeautre.com





CRUMBLE DRÔMOIS

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET



POUR 10 PERSONNES

1,5 kg de ravioles du Dauphiné IGP

200 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP

5 dl de crème fraîche

200 g de chapelure

4 gousses d'ail de la Drôme IGP

50 g de persil

1 dl d'huile d'olive de Nyons AOP

200 g de noix de Grenoble AOP en cerneaux

Cuire les ravioles à l'eau bouillante 2 minutes.

Une fois les ravioles cuites, les égoutter.

Disposer sur un plat à gratin tapissé par un papier cuisson.

Mixer la crème et le bleu du Vercors-Sassenage.

Verser le mélange sur les ravioles.

Hacher les cerneaux de noix et les mélanger à la chapelure.

Hacher le persil et l'ail ensemble.

Mélanger le tout, chapelure, noix, ail, persil et huile d'olive de Nyons, étendre sur les ravioles.

Gratiner au four quelques minutes pour cuire la chapelure.

Laisser refroidir le tout pour détailler en pièce, ou mouler dans des plats qui seront servis directement sur table.

Servir chaud à l'apéritif ou en plat principal.

En savoir plus sur la Raviole du Dauphiné

C'est un petit carré de pâte fine renfermant une farce composée de tomme, œufs, comté, persil revenu dans le beurre. Les ravioles du Dauphiné bénéficient d'un label rouge et d'une IGP. Véritable spécialité du pays de Romans, la raviole se déguste également en gratin, généralement avec de la crème fraîche ou frites en accompagnement des salades ou en apéritif.



Raviole du Dauphiné

POCHÉ DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ AU CRUMBLE DE NOIX DE GRENOBLE

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 8 PERSONNES

1,5 kg de ravioles du Dauphiné IGP surgelées

300 g de pain sec

3 gousses d'ail de la Drôme IGP

3 oignons

2 dl d'huile d'olive de Nyons AOP

1/2 L de crème liquide

300 g de noix de Grenoble AOP en cerneaux

1 brin de thym

Un bouillon de poule en cube

Sel, poivre

Dans une grande casserole, faire bouillir 5 L d'eau et ajouter votre cube de poule.

Ajouter les oignons émincés.

Dans un robot coupe tout, mélanger le pain sec, l'ail et les noix en cerneaux (ou concasser au couteau) et ajouter l'huile d'olive.

Quand l'eau bout, plonger les ravioles, puis les égoutter quand elles remontent.

Dans un bol assez grand mélanger les ravioles avec la crème, assaisonner.

Dresser en petit bol ou en grand plat, parsemer de mélange pain, noix et griller au four quelques minutes.

Servir aussitôt, c'est déjà prêt.

En savoir plus sur la Noix de Grenoble

Ce fruit sec est le premier à posséder une « Appellation d'Origine » obtenue en 1938. La production de Noix de Grenoble s'étend sur trois départements : l'Isère, la Savoie et bien sûr la Drôme. Issue de 3 variétés rustique, Franquette, Mayette, Parisienne, elle se déguste fraîche de septembre à octobre, puis sèche ou sous forme d'huile toute l'année. Dépourvue de cholestérol et riche en Oméga 3, la Noix de Grenoble est bonne pour la santé et permet de multiples recettes saveur.

LA NOIX DE GRENOBLE

www.aoc-noixdegrenoble.com



GIGUE DE CHEVREAU RÔTI À L'AIL DE LA DRÔME, AU MIEL DE PROVENCE ET OLIVES DE NYONS

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 8 PERSONNES

1 cuissot de chevreau

80 g de miel de Provence

1 tête d'ail de la Drôme IGP

2 brins de Thym

Sel, poivre

2 dl de vinaigre balsamique

100 g de beurre

1 dl d'huile d'olive de Nyons AOP

3 échalotes

150 g d'olives de Nyons AOP

Dans une plaque à rôtir disposer le cuissot de chevreau.

Ajouter l'ail épluché, l'échalote épluchée, l'huile d'olive et le thym.

Saler, poivrer et cuire 35 minutes au four 160°.

Ajouter le miel, les olives puis cuire à nouveau au four 10 minutes.

Sortir le plat du four et enlever le cuissot, le thym.

Mettre le plat sur le feu et déglacer au vinaigre balsamique. Réduire 4 à 5 minutes, ajouter le miel et monter au beurre.

Déguster bien chaud pour une expérience maximale.

En savoir plus sur d'huile d'olive de Nyons

Elle constitue la principale source de matière grasses du régime méditerranéen dont les vertus ne sont plus à démontrer. Douce, onctueuse et finement fruitée, l'huile d'olive de Nyons AOP offre des arômes subtils de pomme verte, de noisette ainsi que des notes beurrées et légèrement herbacées.

Huile d'Olive et Olives noires de Nyons AOP

www.nyons-aop.com


OLEICOLE

FILETS DE PINTADE AUX SAVEURS DE LA DRÔME

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 6 PERSONNES

600 g de filets de pintade IGP

30 g de beurre

30 g de purée d'olives noires de Nyons

1 échalote

3 gousses d'ail de la Drôme IGP

30 g de miel toutes fleurs de Provence

6 cl de vin blanc sec

1 cl d'huile d'olive de Nyons AOP

5 cl de crème fraîche

1 bouquet garni

Sel, poivre

Temps de préparation la veille + le jour J = 50 mn

Cuisson 45 mn

Découper en dés les filets de pintade. Réserver au frais.

Faire la marinade : dans un bol, mélanger l'huile d'olive, l'ail trié et coupé en petits morceaux, le bouquet garni, le miel et la purée d'olive.

Incorporer les morceaux de volaille. Laisser le tout mariner pendant une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Saisir la volaille dans cette huile bien chaude. Les retirer et les réserver dans un plat.

Dans la sauteuse, faire fondre le beurre. Y faire revenir les échalotes triées, ciselées. Les laisser colorer légèrement. Ajouter le vin blanc et porter à ébullition (déglacer).

Réduire aux deux tiers et ajouter la crème. La laisser légèrement épaissir à feu doux. Après épaississement, rajouter les morceaux de volaille.

Mélanger le tout. Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre).

Servir chaud avec une purée de pomme de terre à l'huile d'olive.

En savoir plus sur la pintade de la Drôme

Les volailles de la Drôme sont issues de souches et croisement de souches à croissance lente. L'élevage est en plein air ou en liberté. L'alimentation est à base de céréales et l'abattage à un âge minimum fixé pour chaque espèce. La réputation historique est liée à l'existence d'élevages de volailles en Drôme, notamment de pintades, dès la fin du 19e siècle.

Poulets de la Drôme – Tradition et Terroir


DESSERTS

SAINT-MARCELLIN FAÇON MENDIANTS

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 6 PERSONNES

- 3 Saint Marcellin IGP peu affinés
- 200 g de chocolat noir
- 1 dl d'huile d'olive de Nyons AOP
- 10 g de grains de poivre noir concassés
- 20 g de pistaches concassées

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Ajouter l'huile d'olive pour confectionner une ganache.

Plongez les Saint-Marcellin dans la ganache chaude à l'aide d'une fourchette.

Disposer sur une grille ou un papier de cuisson.

Parsemer de poivre et de pistaches concassées.

Laisser prendre au frais pendant 2 h.

Sortir à température ambiante environ 30 minutes avant de déguster.

Servir au moment du fromage ou en dessert et profitez de chaque bouchée.

Le bon accord : Un Grignan les Adhémar AOP rouge.

En savoir plus sur le Grignan-les-Adhémar

À l'épicentre de la Vallée du Rhône, le vignoble de l'AOP Grignan-les-Adhémar s'étend sur 1800 hectares de vignes au cœur des terroirs de la Drôme Provençale. Reconnu en appellation, il s'épanouit dans un pays de cocagne, haut-lieu de l'œnotourisme en Vallée du Rhône, où la culture du raisin côtoie les champs de lavande, les chênes truffiers, les oliveraies et les jardins aromatiques. Les vins de Grignan-les-Adhémar sont élégants et gourmands. Tous s'accordent avec une cuisine locavore, qui fait la part belle aux productions de la Drôme et des départements voisins.

Grignan-les-Adhémar

VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

www.grignan-adhemar-vin.fr





CAKE DRÔMOIS AU MIEL DE PROVENCE ET NOIX DE GRENOBLE

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 8 PERSONNES

250 g de sucre

250 g de beurre

5 cl d'huile d'olive noire de Nyons AOP

250 g de farine

60 g de noix de Grenoble AOP en cerneaux

2 sachets de levure chimique

7 œufs entiers

8 cuillères à café de miel de lavande de Provence IGP

2 pincées de cannelle

2 pincées de sel fin

Dans un bol couper le beurre et le ramollir au micro-ondes.

Battre les œufs entiers avec le sucre dans un bol à part, ajouter le beurre fondu, l'huile d'olive de Nyons, le miel, les noix, la farine et la levure, mélanger vivement.

Ajouter la cannelle et le sel.

Prendre un moule à cake et disposer une feuille de cuisson, couler l'appareil dans le moule et cuire à 160°C (+ ou- 40 min.).

Piquer à l'aide d'une pointe de couteau pour vous assurer de la cuisson, la lame doit être propre.

A déguster à plusieurs, accompagner d'une boisson chaude.

En savoir plus sur la Noix de Grenoble

Ce fruit sec est le premier à posséder une « Appellation d'Origine » obtenue en 1938. La production de Noix de Grenoble s'étend sur trois départements : l'Isère, la Savoie et bien sûr la Drôme. Issue de 3 variétés rustique, Franquette, Mayette, Parisienne, elle se déguste fraîche de septembre à octobre, puis sèche ou sous forme d'huile toute l'année. Dépourvue de cholestérol et riche en Oméga 3, la Noix de Grenoble est bonne pour la santé et permet de multiples recettes saveur.

LA NOIX DE GRENOBLE

www.aoc-noixdegrenoble.com

TABOULÉ SUCRÉ DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE AUX FRUITS

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 6 PERSONNES

- 500 g de petit épeautre de Haute Provence IGP en grains mondés
- 3 poires
- 50 g de miel d'acacia
- 1 citron
- 100 g d'amandes effilées
- 50 g de pistaches vertes
- 100 g d'abricots secs
- 5cl d'huile d'olive de Nyons AOP
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 15 feuilles de menthe fraîche

Faire bouillir une casserole d'eau et y ajouter le miel.

Faire cuire le petit épeautre pendant 50 minutes.

Prélever les zestes de citron et presser le citron.

Éplucher les poires, les tailler en julienne et les arroser de jus de citron.

Couper les abricots secs en dés. Ciseler les feuilles de menthe.

Une fois cuit, égoutter le petit épeautre et le laisser refroidir.

Mélanger le petit épeautre froid avec les poires, le zeste de citron finement coupé et la menthe.

Torréfier les amendes effilées, concasser grossièrement les pistaches et les ajouter au taboulé.

Mélanger les ¾ des fruits secs à la préparation et ajouter l'huile d'olive.

Servir dans des coupes et parsemer le restant de fruits secs par-dessus.

A déguster sans modération toute l'année, avec des fruits de saisons.

Le bon accord : un Vinsobres AOC rouge.

En savoir plus sur l'abricot des Baronnies

Sur les coteaux ensoleillés du Parc naturel régional des Baronnies provençales, le soleil se mêle à l'altitude de ces terres pré-Alpines, gorgeant l'abricot des Baronnies IGP de saveurs uniques et de plaisir. Les reliefs escarpés des parcelles d'abricotiers rendent la culture plus délicate qu'ailleurs mais cette adversité façonne la qualité supérieure de ce fruit d'été.

Abricot des Baronnies

www.abricotdesbaronnies.com




Die - Drôme

PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE AU LAIT AUX ABRICOTS DES BARONNIES ET SA GELÉE DE CLAIRETTE DE DIE

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET

POUR 8 PERSONNES

120 g de petit épeautre de Haute Provence IGP

1 L de lait entier

1 dl de crème épaisse

120 g de sucre

2 œufs entiers

1 cuillère à café d'arôme vanille

130 g d'abricots secs des Baronnies

½ bouteille de Clairette de Die AOP

2 feuilles de gélatine

Pré-cuire le petit épeautre dans de l'eau, à hauteur, 10 min.

Égoutter et remettre à cuire le petit épeautre dans le lait, la crème avec le sucre, les abricots en brunoise et l'arôme vanille.

Cuire environ 1 h 30 doucement (1 h si vous aimez les grains craquants).

Battre en omelette les 2 œufs.

Quand le petit épeautre est cuit, incorporer les œufs, laisser chauffer 30 s. Mouler, soit en petits pots, soit en terrine. Laisser refroidir 1 h.

Dans une casserole verser la Clairette de Die froide avec les 2 feuilles de gélatine, laisser infuser 15 min puis chauffer légèrement pour dissoudre la gélatine.

Napper le petit épeautre avec la préparation.

Laisser prendre au frigo une nuit.

Servir en fin de repas ou au goûter, à partager avec vos proches.

En savoir plus sur la Clairette de Die

Avec ses deux mille ans d'âge, la Clairette de Die est un vin naturellement effervescent. En 1910, l'État accorde une première appellation d'origine à ce vin du Diois. Celle-ci reconnait l'authenticité et la typicité de la Clairette de Die. En 1971, la méthode de fabrication de la Clairette de Die Tradition, unique en France, est identifiée sous le nom de « méthode dioise ancestrale ». Le muscat blanc est le principal cépage de ce vin et lui apporte sa douceur et sa couleur. La Clairette blanche en quantité variable allège le goût sucré du muscat et apporte de la finesse au vin.

Clairette de Die
L'EFFERVESCENCE INTEMPORELLE

clairette-de-die.com

PUDDING AUX OLIVES DE NYONS ET CHOCOLAT

Recette de Jean-Jacques GALLIFFET



POUR 8 PERSONNES

100 g de sucre

180 g de poudre de chocolat

200 g de pain sec

1/2 L de lait

50 g de farine de petit épeautre de Haute Provence IGP

1 dl d'huile d'olive de Nyons AOP

50 g d'olives de Nyons AOP dénoyautées

Concasser le pain sec.

Chauffer le lait, ajouter le sucre, le chocolat et l'huile d'olive.

Ajouter le pain et laisser prendre 5 minutes.

Mixer le tout et ajouter les 2 œufs entiers puis mélanger.

Couler dans un moule beurré et cuire au four 45 minutes.

Laisser refroidir 15 minutes et démouler.

Dégustez avec plaisir.

En savoir plus sur l'olive de Nyons

Ridée par les premiers frimas, elle est cueillie à maturité de décembre à janvier, puis plongée dans une saumure. Cette préparation, traditionnelle, lui fait perdre son amertume naturelle et permet de la conserver tout en préservant son originalité gustative : elle prend alors sa couleur définitive « Bure de moine ». L'olive noire de Nyons, de la variété Tanche, a été la première en France à disposer d'une Appellation d'Origine dès 1994.



Huile d'Olive et Olives noires de Nyons AOP

www.nyons-aop.com



ladrome.fr

CE LIVRE EST UNE RÉALISATION CONJOINTE
DU DÉPARTEMENT DE LA DRÔME
ET DES REPRÉSENTANTS DES SIGNES DE QUALITÉ DRÔMOIS

– LA DRÔME – LE DÉPARTEMENT

Crédit photo : Département de la Drôme, ©Juan Robert, ©CyrilCrespeau,©Annie-Frenot, ©ODG,©Adobe stock.
Conception et impression : Département de la Drôme - Certification - Ne pas jeter sur la voie publique.

LE TRI + FACILE