




SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

TOAST AU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE ET AUX RAVIOLES DU DAUPHINÉ

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES

6 grandes tranches de pain de campagne

180 gr bleu du Vercors-Sassenage

90 gr de ravioles du Dauphiné

2 cuillères à soupe d'huile d'olive de Nyons

Temps de préparation : 15 min
Cuisson : 5 à 10 min
Préchauffer le four à 180 degrés

Couper le pain en tranches ainsi que le bleu en 6 tranches de 30 gr environ chacune.

Poser le bleu sur la tranche de pain.

Disposer les ravioles par-dessus (environ 10 ravioles).

Ajouter un peu d'huile d'olive.

Disposer les tranches garnies sur une plaque avec un papier de cuisson.

Enfourner pendant 5 à 10 minutes.

Réserver au chaud.

Le toast peut s'accompagner avec de la salade.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

TARTINE BLEU DU VERCORS-SASSENAGE ET POIRE DE LA VALLOIRE

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES

1 baguette

2 dl d'huile d'olive de Nyons

5 poires de la Valloire

300 gr de bleu du Vercors-Sassenage

4 blancs d'œuf

40 gr de poudre d'amande

Sel, poivre

Temps de préparation : 15 min
Cuisson : 5 à 10 min
Préchauffer le four à 180 degrés

Trancher la baguette.

Eplucher les poires, les citronner et les couper en lamelle de 3 mm

Déposer sur une plaque une feuille de cuisson, les tranches de baguette avec une lamelle de poire dessus.

Monter les blancs des œufs en neige.

Couper le bleu en cube dans un saladier et le faire fondre au micro-onde ou dans une casserole à feu doux.

Ajouter la poudre d'amande mélanger puis ajouter les œufs en neige.

Mettre le mélange sur les poires.

Saler, poivrer.

Passer au four à 180° le temps de faire gratiner le bleu.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

ÉMULSION DE POIRES DE LA VALLOIRE AUX NOIX DE GRENOBLE

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES

6 poires de la Valloire

250 gr de cerneaux de Noix de Grenoble

2 dl d'huile d'olive de Nyons

1 citron

5 cl de vinaigre balsamique

1 dl de vin blanc sec

1 dl de crème liquide

Sel, poivre

Temps de préparation : 15 min

Eplucher, épépiner les poires puis les citronner avant de les mixer.

Rajouter aux poires du sel, du poivre, le vin blanc, la crème fraîche, l'huile d'olive et un peu de vinaigre balsamique.

Hacher les cerneaux de noix.

Mettre la préparation des poires dans une verrine et soupoudrer de noix.

Déguster froid.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

HOUMOUS DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE AUX OLIVES NOIRES DE NYONS

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES

200 gr de petit épeautre de Haute-Provence

1 dl d'huile d'olive de Nyons

2 échalotes

2 gousses d'ail de la Drôme

100 gr d'olives noires de Nyons dénoyautées

1 dl de crème fraîche

Temps de préparation : 20 min
Cuisson : 1 h

Eplucher l'ail et les échalotes, les couper en petits morceaux.

Dans un faitout, faire bouillir de l'eau. Rajouter du gros sel. Verser le petit épeautre dans le faitout avec l'ail et les échalotes pendant 1 heure environ.

Egoutter puis mixer en ajoutant l'huile d'olive et la crème fraîche.

Hacher grossièrement les olives noires.

Mélanger le tout et laisser refroidir pendant 3 heures au frigo.

Déguster froid.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

MILLE-FEUILLE AUX POIRES DE LA VALLOIRE, AUX OLIVES DE NYONS ET À LA TRUFFE DU TRICASTIN

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES

6 poires de la Valloire

1 citron

1 cl d'huile d'olive de Nyons

200 gr d'Affinade (pâte d'Olives noires de Nyons)

Sel, poivre

30 cure-dents

1 petite truffe noire

Temps de préparation : 15 min

Eplucher les poires, les citronner et les couper en lamelle de 3 mm dans le sens de la hauteur (du pédoncule à la queue).

Assaisonner avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive sans les briser.

Par couche successive, intercaler les lamelles de poires et l'affinade afin de reformer la poire.

Piquer 2 cure-dents dans chaque poire pour les tenir.

Râper un peu de truffe sur chaque poire-affinade.

Déguster froid.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

RAVIOLES DU DAUPHINÉ
ELIXIR DE POIRES DE LA VALLOIRE

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES

1 kg de ravioles du Dauphiné

6 poires de la Valloire

4 échalotes

½ L de vin blanc

100 gr de sucre

50 cl de vinaigre balsamique

1 dl d'huile d'olive de Nyons

1 citron

Sel, poivre

Temps de préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Eplucher, citronner et couper en quartier les poires.

Eplucher et ciseler les échalotes.

Dans une poêle, réaliser le caramel avec les 100 gr de sucre et un fond de verre d'eau à feu vif puis déglacer tout de suite au vinaigre balsamique.

Ajouter les échalotes, les poires, le vin blanc et l'huile d'olive.

Réduire 20 minutes et mixer le tout.

Dans une grande casserole, porter de l'eau à ébullition avec un filet d'huile d'olive. Pocher les ravioles et les retirer dès qu'elles remontent à la surface. Les égoutter avec écumoire et les mélanger avec la sauce aux poires.

Déguster chaud.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

BROWNIE CHOCOLAT AUX NOIX DE GRENOBLE ET GRAINES DE COURGE

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES

50 gr de beurre

10 gr de cacao extra brut

130 gr de pistoles chocolat Valrhona

60 gr de farine type 55

20 cl d'huile de colza

25 gr de noix de Grenoble décortiquées concassées

25 gr de graines de courge torréfiées

2 petits œufs

110 gr de sucre semoule

2 cl de vanille liquide

1,5 gr de sel

Temps de préparation : 20 min
Cuisson : 30 min
Préchauffer le four à 180 degrés

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie.

Fouetter le sucre, l'œuf, la vanille et le sel jusqu'à blanchiment.

Mélanger tous les ingrédients. Puis rajouter, tout en mélangeant, petit à petit la farine, l'huile de colza, les noix et les graines de courge. Bien mélanger.

Verser la préparation dans un petit plat carré pas trop haut et mettre au four pendant 30 minutes.

Laisser refroidir avant de déguster.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

MOELLEUX AU NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES

50 gr de farine
de petit épeautre
de Haute-Provence

4 œufs

120 gr de chocolat blanc

200 gr de brisures
de nougat de Montélimar
(ou nougat entier
à découper)

60 gr de beurre

1 dl de crème fraîche

Temps de préparation : 15 min
Cuisson : 30 min
Préchauffer le four à 200 degrés

Dans un bol en verre, mélanger la crème fraîche, le beurre coupé en petits morceaux, le nougat et le chocolat blanc et faire fondre au bain marie.

Enlever du feu.

Ajouter les œufs et la farine en mélangeant vivement.

Mettre dans un moule à manqué (rond).

Mettre au four pendant 30 minutes

Laisser refroidir avant de déguster.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

TARTE FRANGIPANE DE NOIX DE GRENOBLE ET POIRES DE LA VALLOIRE

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES
6 poires de la Valloire
1 citron

Pour la pâte brisée :
250 gr de beurre
130 gr de sucre
5 jaunes d'œufs
350 gr de farine
1 pincée de sel

Pour l'appareil à noix :
250 cl de crème fraîche
100 gr de sucre
3 œufs
100 gr de cerneaux de noix de Grenoble
1 pincée de cannelle
50 gr de sucre glace
2 cl de vanille liquide
1,5 gr de sel

Temps de préparation : 1 h
Cuisson : 45 min

Réaliser la pâte brisée :
Dans un bol (ou au robot), incorporer la farine, le sel, le sucre, les jaunes d'œuf et le beurre en petits morceaux, mélanger le tout à la main ou au robot pour confectionner une boule, réserver au frais 1 h

Réaliser l'appareil aux noix :
Dans le robot (ou dans un bol), verser tous les ingrédients (noix, œufs, sucre, crème fraîche, cannelle et sucre glace) et mixer.

Éplucher les poires, les citronner puis les couper en quartiers.

Etaler la pâte dans un moule avec du papier de cuisson, verser l'appareil aux noix et disposer les quartiers de poires sur la tarte.

Mettre au four pendant 45 minutes à 180 degrés.

Laisser refroidir et déguster.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

BLEU DU VERCORS-SASSENAGE ET POIRE DE LA VALLOIRE FAÇON TATIN

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES

4 poires de la Valloire

200 gr de bleu du Vercors-Sassenage

1 dl de crème fraîche

80 gr de chapelure

2 cl de jus de citron

250 gr de farine de petit épeautre de Haute-Provence

130 gr de beurre

1 jaune d'œuf

1 demi verre d'eau

Sel

Temps de préparation : 20 min
Cuisson : 35 min

Éplucher et épépiner les poires puis les couper en quartiers.

Réaliser la pâte brisée

Dans un bol (ou au robot), incorporer la farine, le sel, le sucre, le jaune d'œuf et le beurre en petits morceaux, mélanger le tout à la main ou au robot pour confectionner une boule, réserver au frais 1h

Etaler la pâte en rond (diamètre du moule).

Dans le moule à tarte, disposer le papier de cuisson puis couper le bleu en petits morceaux au fond du moule. Parsemer avec la chapelure, puis disposer les quartiers de poires. Verser la crème.

Recouvrir avec la pâte brisée et faire cuire à 180 degrés pendant 35 minutes.

Attendre 20 minutes avant de démouler.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

RAVIOLES DU DAUPHINÉ SAUCE SAINT MARCELLIN ET AIL DE LA DRÔME

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES

0,5 l de vin blanc

2 oignons

2 Saint Marcellin

3 gousses d'ail de la Drôme

0,5 l de crème fraîche

1,200 kg ravioles du Dauphiné

Sel, poivre

Temps de préparation : 15 min
Cuisson : 5 min

Eplucher les oignons et les émincer. Eplucher l'ail.

Dans une poêle, verser le vin blanc et ajouter les oignons. Faire réduire de moitié à feu moyen.

Mettre la crème dans la poêle et laisser réduire à nouveau en ajoutant l'ail cru.

Verser la sauce dans un saladier, ajouter le Saint Marcellin coupé en dés, mixer et assaisonner la sauce.

Faire pocher les ravioles dans une grande casserole d'eau chaude (vous pouvez ajouter un filet d'huile d'olive). Quand elles remontent à la surface, les ramasser avec une écumoire. Les disposer dans les assiettes et verser la sauce au Saint Marcellin dessus.

Servir chaud.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

CLAFOUTI AUX ABRICOTS DES BARONNIES

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE..

POUR 6 PERSONNES

5 dl de lait

3 œufs entiers

40 gr de sucre

50 gr de farine de petit épeautre de Haute-Provence

250 gr d'abricots des Baronnies (secs)

1 cl de rhum

20 gr de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

Temps de préparation : 20 min
Cuisson : 20 min
Préchauffer le four 180 degrés

Réaliser un appareil à crêpe avec la farine, le sucre semoule, les œufs entiers et le lait. Bien mélanger.

Ajouter le sucre vanillé et le rhum.
Mélanger à nouveau.

Ajouter les abricots secs.

Dans un moule à manquer, disposer le papier cuisson, puis y verser la préparation.

Faire cuire à 180 degrés pendant 20 minutes.

Avant de servir frais, saupoudrer de sucre glace.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

BLINIS AUX NOIX DE GRENOBLE ET OLIVES NOIRES DE NYONS

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES

120 gr de farine de petit épeautre de Haute-Provence

80 gr de poudre de noix de Grenoble (noix entières mixées si vous préférez)

3 œufs entiers

1 dl d'huile d'olive de Nyons

100 gr d'olives noires de Nyons dénoyautées

1 oignon

1 dl de bière

1 dl de crème fraîche

1 sachet de levure chimique

Sel, poivre

Temps de préparation : 20 min
Cuisson : 10 min
Préchauffer le four 180 degrés

Eplucher et émincer l'oignon.

Séparer le jaune et le blanc des œufs dans 2 saladiers. Ajouter 1 pincée de sel dans les blancs et les monter en neige avec le batteur.

Dans le saladier des jaunes d'œufs, ajouter la farine, la poudre de noix, la bière, la levure et l'huile d'olive. Bien mélanger.

Incorporer délicatement les blancs en neige et assaisonner avec le sel et le poivre.

Sur une plaque du four, mettre du papier cuisson. Verser la préparation, puis disposer les olives noires et l'oignon émincé.

Faire cuire à 180 degrés pendant 10 minutes puis découper en carré.

Servir chaud ou froid selon vos préférences.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

VELOUTÉ AUX NOIX DE GRENOBLE ET PICODON

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES

300 gr poudre de noix de Grenoble (ou cerneaux de noix mixées si vous préférez)

20 cl crème fraîche

2 cl huile de noix

1 l de fond de volaille (eau + cube de volaille)

80 gr farine de petit épeautre de Haute-Provence

2 picodons

Sel, poivre

Temps de préparation : 40 min
Cuisson : 30 min

Dans une casserole, verser le bouillon de volaille, ajouter la poudre de noix, le vin blanc.
Remuer et laisser cuire 30 min

Ajouter la crème et assaisonner. Saupoudrer avec la farine de petit épeautre et mixer le tout puis redémarrer jusqu'à ébullition.

Au moment de servir dans les assiettes, ajouter le picodon coupé en cubes.

Servir chaud.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE AU CRÉMANT DE DIE ET PICODON

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES

300 gr de petit épeautre de Haute-Provence

20 cl Crémant de Die

1 oignon

50 gr poudre de noix de Grenoble (ou noix entières mixées si vous préférez)

1 l de bouillon de volaille (eau + cube de volaille)

20 cl de crème fraîche

10 cl d'huile d'olive de Nyons

2 picodons

Sel, poivre

Temps de préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

Éplucher et émincer l'oignon.

Dans une casserole, faire revenir avec de l'huile d'olive les oignons émincés. Ajouter le petit épeautre et faire colorer.

Ajouter le crémant, le bouillon de volaille et laisser cuire pendant 30 à 40 minutes.

Découper le picodon en quatre puis le faire fondre au micro-onde pendant 30 secondes.

A la fin de la cuisson du risotto, ajouter la crème fraîche, le picodon fondu et assaisonner.

Servir chaud.






SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

ÉPAULE D'AGNEAU DE SISTERON À LA SAUCE NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

POUR 6 PERSONNES

1 kg rôti d'agneau de Sisteron

300 gr de brisure de Nougat de Montélimar

100 gr de sucre

1 oignon

2 gousses d'ail de la Drôme

2 dl de Crémant de Die

1 dl de vinaigre balsamique

2 dl de crème fraîche

1 cuillère à soupe d'huile d'olive de Nyons

Sel, poivre

Temps de préparation : 30 min
Cuisson : 40 min
Préchauffer le four 180 degrés

Éplucher l'ail et l'oignon. Les émincer.

Verser l'huile d'olive sur le rôti. Piquer avec les gousses d'ail et enfourner au four pendant 30 à 40 min.

Dans une casserole, verser le crémant et ajouter l'oignon pour le faire réduire. Verser la crème et laisser épaissir sur feu doux.

Dans une poêle, réaliser le caramel avec les 100 gr de sucre et un fond de verre d'eau à feu vif puis déglacer tout de suite au vinaigre balsamique.

Mélanger la réduction et le jus de cuisson de l'agneau. Ajouter le nougat et laisser cuire 5 min à feu doux.

Rectifier l'assaisonnement.

Arroser le rôti de la sauce avant de servir.