

TOQUES POUR LE CLIMAT - CONDILLAC

Le restaurateur / Sylvain CROCE – LA CAPITELLE 26 MIRMANDE
<http://www.lacapitelle.com/>

L'équipe

Nicole CHARMONT
Milagros CHAVEZ
Pascal GINESTOUX
Sylvie MERCIER
Sylvie TARDIEU



3. Pour réaliser la pâte de pois chiche, mixer les pois chiches préalablement cuits avec une branche de romarin puis égouttés avec 1 échalote, 1 œuf, 2 cuillère à soupe d'huile d'olive et du sel et du poivre. Mixer jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.
4. Le fromage de chèvre est réduit en purée à la fourchette en ajoutant 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et en ajoutant la crème fraîche nécessaire pour que le mélange soit onctueux. Le parfum est apporté par une bonne pincée de thym mondé.
5. Dans un plat à gratin huilé déposer une couche d'aubergine, de sauce tomate, de pois chiche, d'aubergine, de tomate et terminer par le fromage.
6. Cuire 25 mn au four à 160°
7. Avant de servir saupoudrer sur le plat 4 cuillères à café de spiruline.

DESSERT

CRUMBLE DOUCEUR PROVENCALE (pour 4 personnes)

- 6 Quetsches (Beauvoisin / Drôme, 26)
- 2 pommes (Ste Jalle / Drôme, 26)
- 6 abricots mœlleux (Beauvoisin / Drôme, 26)
- 50 gr de confiture d'olive (facultatif) (Beauvoisin / Drôme, 26)
- 40 gr de miel (Buis les Baronnies / Drôme, 26)
- 1 verre de vin coteaux des Baronnies (Curnier / Drôme, 26)
- 60 gr de farine de petit épeautre (Mévouillon / Drôme, 26)
- 30 gr de poudre d'amande (St Marcel d'Ardèche / Drôme, 26)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive (Buis les Baronnies / Drôme, 26)



1. Réaliser le crumble en mélangeant la farine, la poudre d'amande, 40 gr de miel et l'huile d'olive. Le mélange doit être un peu grumeleux. Faire cuire sur une plaque 10mn four à 180°. A mi-cuisson remuer le mélange afin qu'il brunisse de façon homogène.
2. Dans une casserole laisser réduire le vin et le miel pour avoir une consistance sirupeuse.
3. Compter à peine et séparément les quetsches dénoyautées et la pomme avec la peau si elle est bio.
4. Couper en dés les abricots moelleux.
5. Réaliser les verrines en commençant par les quetsches, un filet de sirop, la pomme, la confiture d'olive, les dés d'abricot et le crumble.
6. Déposer la verrine sur une assiette et décorer celle-ci de sirop de vin.

LASAGNE DES BARONNIÉS (pour 4 personnes)

- 400 gr aubergine (La Laupie / Drôme, 26)
- 900 gr tomates (Buis les Baronnies / Drôme, 26)
- 100 gr échalotes (Buis les Baronnies / Drôme, 26)
- 1 œuf (Buis les Baronnies / Drôme, 26)
- 125 gr de pois chiche (Mévouillon / Drôme, 26)
- 1 fromage de chèvre frais mais égoutté (La Roche sur le Buis / Drôme, 26)
- 75 gr lasagne ou pâte (Mévouillon / Drôme, 26)
- 1 dl d'huile d'olive (Beauvoisin / Drôme, 26)
- 10 gr ou 1 cuillère à soupe de crème fraîche (Araules / haute loire, 43)
- 10 gr ou 1 cuillère à café de miel (Buis les Baronnies / Drôme, 26)
- 3 gr thym (du jardin / Drôme, 26)
- 12 gr spiruline (Cornillac / Drôme, 26)



1. Préparer une sauce tomate avec les tomates, les échalotes, 10 gr ou 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de miel et ajouter du sel et du poivre.

2. Cuire les aubergines tranchées à la poêle avec de l'huile d'olive, saler et poivrer en fin de cuisson. Pour aller plus vite on peut aussi les couper en dés.