



Drôme - Ardèche
JEUDI 20 OCTOBRE 2022

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- › 1 ou 2 betteraves cuites (200 g)
- › 1 pomme Granny Smith
- › 1/2 échalote
- › 16 ml d'huile de noix
- › 100 g de fromage de chèvre frais
- › 2 ml de vinaigre de cidre
- › Persil
- › Sel, poivre



FICHE RECETTE

Par Olivier Samin, Chef du restaurant étoilé le Carré d'Alethius et Christian Mouktarian, Chef de cuisine au GCS restauration Nord Drôme.

Méli-mélo de betteraves, pommes et fromage de chèvre



Coupez les betteraves cuites en fines lamelles.

Disposez les tranches de betteraves avec de l'huile de noix sur le fond de l'assiette.

Coupez les pommes en petits bâtonnets.

Mélangez les morceaux de pomme avec la faisselle de chèvre ainsi que le vinaigre de cidre, l'échalote et le sel.

Disposez la préparation sur les betteraves.

Ajoutez quelques brins de persil avant de servir.

Dégustez !



Drôme - Ardèche
JEUDI 20 OCTOBRE 2022

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Duo de patates

- › 300 g de patates douces
- › 300 g de pommes de terre
- › 30 cl de lait
- › 3 cl de crème liquide
- › Sel, poivre

Bœuf aux épices

- › 600 g de bœuf sauté
- › 100 g de carottes nouvelles
- › 50 g d'oignons
- › 20 ml d'huile d'olive
- › 1 l d'eau
- › 30 g de jus de veau
- › 10 g de fond brun
- › Épices : cumin, cannelle, gingembre, badiane
- › Sel, poivre



FICHE RECETTE

Par Olivier Samin, Chef du restaurant étoilé le Carré d'Alethius et Christian Mouktarian, Chef de cuisine au GCS restauration Nord Drôme.

Bœuf carottes aux épices et son duo de pommes de terre et patates douces



Duo de patates

Épluchez les pommes de terre et les patates douces.

Découpez des morceaux d'environ 2-3 cm.

Faites cuire entre 30 et 40 minutes à la vapeur.

Faites chauffer le lait, la crème, le sel et le poivre dans une casserole.

Incorporez les légumes cuits et encore chauds à la préparation.

Puis mélangez le tout pour obtenir une belle texture écrasée.

Boeuf aux épices

Mélangez tous les ingrédients hormis le fond brun et les carottes.

Au bout de 2h, ajoutez les carottes et laissez cuire encore 1h.

Contrôlez la cuisson, ôtez la viande de la casserole et mélangez le jus de veau avec le fond brun.



Drôme - Ardèche
JEUDI 20 OCTOBRE 2022

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- › 35 g de beurre
- › 90 g de chocolat noir
- › 10 g de cacao amer en poudre
- › 40 g de farine
- › 15 g de noix concassées
- › 15 g de graines de courges torréfiées
- › 10 g de pignons de pins torréfiés
- › 1 œuf
- › 70 g de sucre semoule
- › 15 ml d'huile végétale
- › 1 sachet de sucre vanillé
- › Sel (1 pincée)



FICHE RECETTE

Par Olivier Samin, Chef du restaurant étoilé le Carré d'Alethius et Christian Moukhtarian, Chef de cuisine au GCS restauration Nord Drôme.

Brownie chocolat aux noix, graines de courges et pignons de pin



Préchauffez votre four à 180°C.

Cassez votre tablette de chocolat en morceaux.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Dans un saladier, mélangez le sucre, les œufs, la vanille et le sel.

Rajoutez ensuite la farine, l'huile, les noix, les graines de courges et les pignons de pin.

Versez votre préparation dans un moule bas rectangulaire, graissé au préalable.

Enfournez pendant 30 minutes.

Laissez refroidir et régalez-vous !



LE DÉPARTEMENT

