



**Tartelette figues-châtaignes et sa tuile au miel lavande**

## Tartelette figues-châtaignes et sa tuile au miel et lavande

### Recette lauréate du Prix départemental du patrimoine culinaire de l'Hérault 2012

proposée par Madame Daisy Walter, de Mèze

*Cette recette est une petite tartelette à base sablée cuite avec une crème d'amande, surplombée de figues rôties à l'huile d'olive et saupoudrées de cassonade avec une pointe de châtaigne au centre et couverte d'une chantilly au miel. Pour la décoration une petite tuile au miel et à la lavande.*

#### Ingrédients :

##### **Pour le sablé :**

- 200 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre glace
- 230 g de farine.

##### **Pour la crème d'amande :**

- 2 œufs
- 100 g de cassonade
- 100 g de poudre d'amandes
- 50 g de crème liquide
- 100 g de beurre.

##### **Pour la garniture :**

- 5 figues fraîches
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 20 g de cassonade
- 6 cuillères à café de confiture de châtaignes.

##### **Pour la chantilly :**

- 100 g de crème liquide entière
- miel et sucre glace

##### **Pour les tuiles :**

- 3 blancs d'œufs
- 75 g de beurre
- 75 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de grains de lavande
- 1 cuillère à soupe de miel.

#### Descriptif de la réalisation du plat

##### **Etape 1, le sablé :**

Dans un saladier, mélanger le beurre demi-sel en pommade, le sucre glace et la farine tamisés.

Étaler la pâte obtenue entre deux feuilles de papier sulfurisé pour obtenir une épaisseur de 5 mm environ. Détailler des cercles à l'emporte-pièce, piquer la pâte à l'aide d'une fourchette, et cuire au four 10 mn à 150 degrés.  
Lorsque les disques sont cuits, poser un cercle à tarte légèrement beurré dessus.

**Etape 2, la crème d'amande :**

Mélanger à l'aide d'un fouet les œufs, la cassonade, le beurre, la poudre d'amande et la crème liquide.

Dresser sur les sablés encore tièdes et cuire 20 mn à 170 degrés.

**Etape 3 :**

Couper les figes en quartiers, les mettre sur une plaque couverte de papier sulfurisé, arroser d'un filet d'huile d'olive et saupoudrer de cassonade. Cuire 6 mn à 180 degrés.

**Etape 4 :**

Déposer les figes échelonnées sur la base sablée amande de la tarte et déposer au centre une cuillerée de confiture de châtaignes

**Etape 5, la chantilly :**

Fouetter la crème liquide bien froide puis rajouter délicatement le sucre glace et le miel. Réservez au réfrigérateur

**Etape 6, la tuile au miel et lavande :**

Faites fondre le beurre et laisser tiédir. Fouettez les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à que le mélange soit mousseux, ajouter le beurre fondu, la farine, le miel et les grains de lavande. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Beurrer une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposer de petits tas de pâte en les espaçant, puis étaler avec le dos d'une cuillère. Cuire 10 mn à 180 degrés.

Sortir la plaque du four, décoller les tuiles avec une spatule en métal et les poser immédiatement sur un rouleau à pâtisserie pour donner la forme.

**Etape 7 :**

Garnir les tartelettes de chantilly (avec une poche à douille) et décorer d'une tuile au miel et lavande.



**Gâteau de fromage entre garrigue et verger**

## Gâteau de fromage entre garrigue et verger

### Recette 2<sup>ème</sup> prix du « Prix départemental du patrimoine culinaire » de l'Hérault 2012

proposée par Madame Coraline Raguin

*Je fais depuis plusieurs années des cheesecakes. Dans une époque où ce gâteau se répand dans nos pâtisseries et restaurants, je souhaitais revenir à un gâteau de fromage plus traditionnel, avec un goût « à la française ». Mais la composition de base du cheesecake américain était intéressante : biscuits écrasés pour former un sablé, préparation à base de fromage, fruits. J'ai donc cherché à transposer ces éléments pour utiliser des produits du terroir. J'ai alors voulu associer dans ce dessert des produits simples qui illustrent la variété des terroirs et des paysages de l'Hérault (massif, garrigues, vallée, bord de mer...). Cette recette associe ainsi la recuite de brebis, la figue, la zézette de Sète, le miel et le muscat. Chacun de ces produits trouve son équilibre dans cette recette et se révèle au fil de la dégustation. Alors que le temps des figues se termine au moment de la rédaction de cette présentation, je vous propose le mélange de figues et poires.*

#### **Ingrédients :**

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

#### **La croûte biscuitée :**

- 20 zézettes de Sète

Pour les faire soi-même : 50g d'huile d'olive, 70g de muscat, 1 cuillère à café de levure chimique, 80g de sucre, 250g de farine.

- 50g de beurre fondu

#### **Les fruits :**

- 10 figues (350g)
- 4 poires
- 30g de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel de romarin
- 50ml de muscat

#### **La crème de fromage :**

- 500g de recuite de brebis (du Larzac)
- 4 cuillères à soupe de miel de romarin
- 150g de mascarpone
- 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- 2 cuillères à soupe de farine
- 4 œufs
- une pincée de sel.

#### **Le Dressage :**

- 5 figues et 2 poires le tout coupé en fines lamelles
- 2 ou 3 zézettes

### **Descriptif de la réalisation du plat**

Temps de confection : 1h30 ; Cuisson : 45 min

#### **La croûte biscuitée**

Vous pouvez utiliser des zézettes artisanales (le temps de confection du gâteau sera réduit de 20 minutes) ou les faire vous-même, tout dépend du temps dont vous disposez.

Pour faire les zézettes: Mettre de côté 20g de sucre. Mélanger à la main tous les autres ingrédients. Préchauffer le four à 180°C. Former avec la pâte des boudins fins (10-15cm) et effilés aux extrémités. Les rouler dans le sucre puis les disposer de manière espacée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner et faire cuire 15 à 20mn.

Une fois cuit et refroidi, en réserver 2 ou 3 pour le dressage. Mixer 250g de zézettes et ajouter le beurre fondu. Mixer à nouveau. Disposer cette préparation dans le fond d'un moule à charnière de 22cm de diamètre (assez haut) qui aura préalablement été beurré ou recouvert d'un papier sulfurisé. Bien tasser ce biscuit (avec le fond d'un verre par exemple) et faire remonter sur les côtés du moule pour créer une bordure.

Faire cuire 15 min à 180°C. Sortir du four et réserver.

#### **Les fruits :**

Faire revenir à feu moyen 2 ou 3 figues entières, les poires en quartiers et le reste des figues coupées en 2 dans 30g de beurre. Ajouter le miel et le muscat et poursuivre la cuisson à feu doux jusqu'à ce que le jus réduise de moitié en remuant de temps en temps mais en veillant à ne pas « casser » les fruits. Retirer du feu.

Réserver.

Préchauffer le four à 190°C.

#### **La préparation fromagère :**

Bien fouetter ensemble la recuite, le mascarpone et la crème. Mélanger ensuite tous les autres ingrédients de la crème à l'exception des œufs que l'on ajoutera ensuite lentement un à un. Arrêter de mélanger dès que l'appareil est homogène.

#### **Façonnage :**

Disposer la préparation de fruits dans le fond du plat sur la croûte biscuitée en répartissant en alternance les figues et les poires en corolles.

Verser ensuite par-dessus l'appareil au fromage délicatement pour ne pas déplacer les fruits.

#### **Cuisson :**

Enfourner le gâteau 10 min à 190°C puis baisser le four à 170°C et poursuivre la cuisson pendant 35 min. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson et ne pas piquer au couteau.

Le gâteau est cuit lorsqu'il est encore tremblotant (le centre doit être mou) et légèrement gonflé. Sortir du four et passer une lame de couteau sur le bord pour éviter qu'en se rétractant il se craquèle. Laisser ensuite refroidir avant de le mettre au frigo.

#### **Dressage et service :**

Emincer finement les figues et les poires et citronner. Disposer les lamelles de fruits en cercles sur le gâteau en les chevauchant légèrement afin de le recouvrir entièrement. Déposer les zézettes et les 2 figues entières.

Servir accompagné d'un verre de muscat tel que : « Quintessence du petit grain » ou muscat de Rivesaltes « cote d'Agly ».

Ce gâteau est encore plus savoureux après 24h au frais.



**Tielles à la figue, à la poire et au fenouil confit au miel**

## Tielles à la figue, à la poire et au fenouil confit au miel

Recette **2<sup>ème</sup> prix** du  
« Prix départemental du patrimoine culinaire »  
de l'Hérault 2012

proposée par **Monsieur Fabien Soldevila de Beaulieu**

*Natif de la ville de Sète, j'ai voulu adapter la célèbre recette des tielles dans une version sucrée totalement inédite. Pour cette recette, j'ai opté pour la figue et la poire, deux fruits très bien implantés dans notre belle région. J'ai également voulu apporter une touche de goût surprenante, douce et puissante avec du fenouil confit au miel et au sucre.*

### Ingrédients :

#### **Pour la pâte, pour 6 personnes :**

- 375 g de farine
- 100 g de beurre
- 2 œufs + 1 jaune d'œuf (pour la dorure) 25 cl de muscat de Frontignan.

#### **Pour la « farce », pour 6 tielles :**

- 9 poires de taille moyenne
- 12 belles figues
- 2 fenouils
- 120 gr de sucre
- 4 cuillerées à soupe de miel
- 50 g de beurre
- 20 cl de muscat de Frontignan

### Descriptif de la réalisation du plat

- 1 – Taillez les 2 fenouils en morceaux de 1 à 2 cm
- 2 – Mettez le fenouil dans une casserole sur feu moyen avec les 100 g de sucre, les 4 cuillerées à soupe de miel et remplissez à hauteur d'eau
- 3 – Laissez confire le fenouil à feu doux pendant 1 h 30, il doit devenir translucide
- 4 – Préparer la pâte en mélangeant la farine, les œufs, le beurre et le muscat. Couvrez d'un chiffon et laissez reposer pendant une heure au frais.
- 5 – Pelez et détaillez les poires et les figues en morceaux
- 6 – Dans une casserole chaude, faites fondre le beurre et versez les morceaux de poire pendant 5 minutes à feu fort
- 7 – Ajoutez les morceaux de figues et laissez caraméliser encore pendant 5 minutes
- 8 – Déglacez la casserole en versant le muscat
- 9 – Baissez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes
- 10 – Quand la farce est prête, les poires doivent être encore un peu fermes, vous pouvez couper le feu. La préparation est un peu sucrée car on va y incorporer le fenouil confit.
- 11 – Quand le fenouil est bien confit, vous pouvez l'incorporer aux poires et aux figues avec une partie de son jus
- 12 – Beurrez les moules et chemisez des disques de pâtes à l'intérieur

- 13 – Remplissez avec la farce, soyez généreux, c'est un plat du Sud !
- 14 – Couvrez d'un disque de pâte, foncez les bords, dorez au jaune d'œuf et percez quelques trous
- 15 – Enfouissez dans un four préchauffé à 200 ° pendant 30 minutes
- 16 – C'est prêt, bonne dégustation tiède ou froide.



**Dessert d'automne**

## Dessert d'automne

### Prix départemental du patrimoine culinaire de l'Hérault 2012

#### Recette présélectionnée proposée par Madame Martine Barrau

*J'ai une cousine qui habite dans les Cévennes et à chaque visite chez elle à la fin de l'été elle confectionnait ce dessert.*

*C'est une recette toute simple, très facile à réaliser même pour les débutantes.*

*Personnellement il m'arrive de le présenter individuellement dans un petit plat. Les grains de raisin en décoration et la glace sont personnels.*

#### **Ingrédients :**

- 4 pommes, la grany smith de préférence pour son acidulé
- 4 coings
- 1 orange non traitée (jus)
- 10 cuillerées à soupe de sucre semoule
- 80 grammes de beurre
- 4 œufs
- 40 cl de crème fraîche épaisse
- Grains de raisin

**Conseil :** vous pouvez rehausser le goût de l'orange en parfumant avec un trait de grand marnier.

#### **Descriptif de la réalisation du plat**

##### **1<sup>ère</sup> étape :**

Peler les fruits et les couper en quartiers.

##### **2<sup>ème</sup> étape :**

Dans une poêle mettre 50 g de beurre à fondre, faites-y revenir les quartiers de coings et ajouter 3 cuillerées à soupe de sucre, faites légèrement confire 5 mn puis ajouter le jus de l'orange pressée.

Couvrir et laisser cuire doucement encore 10 mn.

##### **3<sup>ème</sup> étape :**

Dans une autre poêle mettre le restant du beurre (30 g) faites revenir pendant 5 mn les pommes, ajouter 3 cuillerées à soupe de sucre.

##### **4<sup>ème</sup> étape :**

Battre les œufs en omelette, ajouter la crème et le sucre restant.

**5<sup>ème</sup> étape :**

Prendre un plat à gratin. Verser les fruits, les recouvrir de la préparation précédente.

**6<sup>ème</sup> étape :**

Mettre le plat au bain marie et faites cuire 45 mn dans un four à 210° (7).  
Servir tiède avec les grains de raisin et une boule de glace (parfum à définir suivant son goût)



**Petite génoise à la châtaigne, pommes reinettes  
caramélisées et sa crème vanillée**

## **Petite génoise à la châtaigne, pommes reinettes caramélisées et sa crème vanillée**

**Prix départemental du patrimoine culinaire  
de l'Hérault 2012**

**Recette présélectionnée  
proposée par Monsieur Michel Fagède**

*Ce dessert met en valeur deux produits de terroir et de saison : la pomme reinette et la châtaigne.*

*La pomme reinette est fruitée et riche en goût. Ses arômes se développent particulièrement à la cuisson. Elle amène à la recette une texture croquante et fondante à la fois alors que sa pointe d'acidité relève les arômes de la cuisson caramélisés.*

*L'emploi de la farine de châtaigne pour réaliser la génoise donne un accent terroir d'automne à la texture souple et moelleuse du biscuit. Cette saveur est relevée avec légèreté par la crème chantilly brassée avec la confiture de châtaigne. La crème pâtissière au parfum doux de vanille apporte sa consistance crémeuse à cet assemblage de textures affinées.*

### **Ingrédients :**

#### **La génoise :**

- 4 œufs
- 60 g de farine de châtaigne des Cévennes
- 60 g de farine de blé
- 30 g de beurre fondu pour la pâte
- 20 g de beurre fondu pour la plaque

#### **La crème pâtissière :**

- ¼ de lait entier
- 2 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre semoule
- 30 g de farine
- 1 gousse de vanille

#### **La chantilly à la châtaigne :**

- 40 cl de crème liquide entière
- 4 c à soupe de crème de châtaigne des Cévennes

#### **Les pommes caramélisées :**

- 4 pommes reinettes des Cévennes
- 90 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre
- 4 pincées de cannelle en poudre

#### **La décoration et la dégustation :**

- Caramel liquide
- Amandes grillées et caramélisées

## Descriptif de la réalisation du plat

### **1<sup>ère</sup> étape : réalisation de la génoise à la farine de châtaigne**

Temps de préparation : 25 mn – Cuisson 6 mn – Repos : 15 mn

Préchauffer le four à 220°/th 7

Dans la cuve du batteur mettre les œufs et le sucre. Bien fouetter pour faire un mélange assez ferme. Puis incorporer très délicatement la farine et le beurre.

Verser la préparation sur une plaque beurrée et farinée puis faire cuire la génoise durant 5 à 6 mn à 220°.

Démouler la génoise sur la grille et la laisser refroidir.

### **2<sup>ème</sup> étape : réalisation de la crème pâtissière à la vanille**

Temps de préparation : 30 mn – Cuisson 6 mn – Repos : 30 mn

Faire chauffer le lait dans une casserole à feu doux. Ouvrir la gousse de vanille en deux et gratter les graines puis les mettre dans le lait avec la moitié du sucre. Porter le mélange à ébullition. Retirer la casserole du feu puis retirer la gousse de vanille.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le reste du sucre dans un saladier. Ajouter la farine tamisée, mélanger vivement puis verser le lait bouillant par-dessus tout en fouettant.

Remettre la préparation dans la casserole et la porter à ébullition en continuant de fouetter.

Dès que la crème commence à bouillir, la verser de nouveau dans le saladier. Laisser tiédir puis mettre la crème dans une poche à douille.

Réserver au frais.

### **3<sup>ème</sup> étape : réalisation de la chantilly à la châtaigne**

Temps de préparation : 20 mn

Mettre la crème liquide et la crème de marron dans un saladier bien mixer jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Verser la préparation dans le siphon à chantilly. Mettre au frais.

Mettre la cartouche de gaz au moment de servir. Secouer le siphon avant utilisation.

Cette préparation peut être également réalisée en montant la crème en chantilly bien ferme puis en incorporant délicatement la crème de châtaigne.

### **4<sup>ème</sup> étape : réalisation des pommes reinettes des Cévennes caramélisées**

Temps de préparation : 25 mn – Cuisson 8 mn environ

Peler les pommes, enlever les pépins et cœur, puis les découper en tranches.

Dans une poêle faire fondre le beurre, ajouter les pommes, la cannelle puis le sucre.

### **5<sup>ème</sup> étape : le dressage**

Temps de dressage : 20 mn

Dressage sur 6 assiettes d'ardoise

A l'aide d'un emporte-pièce découper des petits cercles de 8 cm de diamètre dans la génoise.

Sur chaque assiette monter le dessert en déposant un cercle de génoise. Puis poser dessus des morceaux de pommes caramélisées puis une couche de crème pâtissière, puis au-dessus de la chantilly à la châtaigne enfin un cercle de génoise recouvert de pommes caramélisées.

Décorer l'assiette d'un filet de caramel blond, d'amandes grillées et caramélisés.



**La coupétade de l'Hérault**

## La coupétade de l'Hérault

### Prix départemental du patrimoine culinaire de l'Hérault 2012

#### Recette présélectionnée proposée par Madame Carmen Milhau

*La "copetada" est le nom occitan d'un plat de cuisson allant au four, mais aussi d'un dessert cévenol. Celui-ci permet d'utiliser avec pruneaux et raisins secs quelques tranches de pain rassis, ce qui n'est pas désagréable en ces périodes difficiles.*

*Je m'en suis inspirée pour "la coupétade de l'Hérault".*

*Celle-ci est basée sur le même principe mais avec nos fruits d'automne : coings, pommes, amandes, raisins.*

*J'y ai ajouté une touche de muscat de l'Hérault et de miel de la garrigue pour la présentation. Volontairement je n'ai pas précisé la variété de raisin : blanc ou noir, de table ou non : nous avons le choix.*

#### **Ingrédients :**

##### **Le gâteau :**

- 3 œufs
- 6 tranches de pain blanc rassis
- 3 cuillerées à soupe de sucre
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 1 demi-litre de lait écrémé
- 2 beaux coings
- 2 belles pommes
- 200 g d'amandes concassées ou effilées
- Un peu d'huile ou de beurre pour le plat

##### **Le sirop :**

- 150 g de sucre
- 1,5 dl d'eau
- 0,5 dl de muscat
- 0,5 dl de jus de raisin frais
- 1 cuillère à café de miel de la garrigue

##### **Pour la présentation :**

- 2 cuillerées à soupe d'amandes effilées et grillées
- 6 grappillons de raisins blanc ou noir

##### **Ustensiles et accessoires :**

- 1 plat de cuisson
- 1 petite poêle
- 1 petite casserole à fond épais
- 1 écumoire
- 1 passoire
- 1 mixer pour faire le jus de raisin
- 1 saladier
- 1 fouet

- 1 cuillère bois
- 6 ramequins pour la présentation

### **Descriptif de la réalisation du plat**

#### **1<sup>ère</sup> étape : préparation du sirop au petit boulé**

Temps de préparation : 30 mn

Peler pommes et coings, les épépiner et couper en petits cubes. Les plonger dans le sirop 10 mn à tout petit feu, les égoutter en utilisant écumoire et passoire.

#### **2<sup>ème</sup> étape : préparation de la réduction**

Temps de préparation : 30 mn

Extraire le jus des raisins et l'ajouter au sirop. Y ajouter la même quantité de vin muscat de l'Hérault et 1 cuillerée à café de miel de la garrigue.

Laisser réduire jusqu'au nappage de la cuillère.

Réserver

#### **3<sup>ème</sup> étape :**

Temps de préparation : 5 mn

Pendant que la réduction se poursuit, faire légèrement griller les amandes dans une poêle sèche. En réserver 2 cuillères à soupe pour la présentation.

#### **4<sup>ème</sup> étape :**

Temps de préparation : 15 mn

Huiler ou beurrer le moule. Couper le pain en petits morceaux et le disposer dans le fond du moule, il faut que celui-ci soit recouvert. Y disposer les coings, les pommes et les amandes.

#### **5<sup>ème</sup> étape : préparation du gâteau :**

Temps de préparation : 15 mn – Temps de cuisson : 30 mn – Thermostat 7

Dans un saladier bien battre les œufs, les 2 cuillérées de sucre et la cuillerée de farine. Ajouter le lait, fouetter et verser cette préparation sur les fruits.

Saupoudrer avec la cuillerée de sucre restante (cela permet de dorer le gâteau).

Enfourner à four chaud.

#### **6<sup>ème</sup> étape : le dressage :**

Temps de dressage : 20 mn

Pendant la cuisson préparer ce qu'il faut pour le dressage : assiette avec un ramequin pour servir la réduction.

Quand le gâteau a refroidi, disposer sur l'assiette une portion de coupétade saupoudrée d'amandes grillées, accompagnée du ramequin contenant quelques cuillérées de la réduction et d'un grapillon de jolis raisins qu'on pourra tremper dans le sirop.

Décorer le tour du gâteau d'un trait de réduction.

N.B : L'orthographe de "Coupétade" en français sert à respecter la prononciation de l'occitan.



**Verrine automnale de mousse de marron avec ses pommes et fruits secs dans tous leurs états**

## Verrine automnale de mousse de marron avec ses pommes et fruits secs dans tous leurs états

Prix départemental du patrimoine culinaire  
de l'Hérault 2012

Recette présélectionnée  
proposée par Monsieur Grégory Autin

*C'est un dessert gourmand avec des produits authentiques de l'Hérault sous différentes formes. C'est une pure création qui a son origine mon plaisir à réaliser des verrines qui étonnent. C'est aussi le goût prononcé de mes enfants pour la crème de marrons et les noisettes qui m'a guidé dans la réalisation de cette recette, facilement réalisable.*

*L'avantage de la verrine est de pouvoir cumuler différents produits et textures. Ce dessert comprend 4 niveaux : (du bas vers le haut) : croquants aux noisettes, compotée de pommes, mousse à la crème de marron et tuile aux amandes.*

*Les pommes contribuent à donner de la fraîcheur à ce dessert qui peut se réaliser à partir uniquement de produits issus de l'agriculture biologique ; ce que je pratique.*

*La particularité de ce dessert porte aussi sur l'utilisation de farine de châtaignes (croquants et tuile aux amandes) ; ce qui confère un caractère unique à cette recette et qui permet de diminuer les quantités de cassonade.*

### Ingrédients :

#### **Croquants aux noisettes :**

- 3 œufs
- 100 g de cassonade
- 100 g de farine blanche
- 50 g de farine de châtaignes
- 1 poignée de noisettes concassées (ne pas hésiter sur la quantité)

#### **Compotée de pommes :**

- 4 pommes Golden
- 6 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- 2 cuillères à soupe de miel de garrigues

#### **Mousse à la crème de marrons :**

- 4 dl de crème entière liquide
- 400 g de crème ou confiture de marrons
- 4 cuillères à soupe de sucre glace
- 2 g agar-agar

#### **Tuiles aux amandes :**

- 3 blancs d'œufs
- 100 g de cassonade
- 50 g de farine blanche
- 30 g de farine de châtaignes
- 80 g de beurre
- 60 g de poudre d'amandes
- 50 g d'amandes effilées
- 1 pincée de sel

## Descriptif de la réalisation du plat

### **Etape n° 1 : réalisation de la mousse à la crème de marron**

Temps de préparation : 15 mn + 2 h au frigo après mélange de la chantilly à la crème de marrons.

Avant de commencer la recette (1 h avant), mettre la crème liquide entière au congélateur, les fouets du batteur et un saladier à bords hauts dans le frigo.

Dans une petite casserole, faire chauffer à feu doux la crème de marron. Une fois chaude, ajouter 2 g d'agar-agar et remuer. Laisser refroidir.

Verser la crème froide dans le saladier avec 4 cuillères à soupe de sucre glace, battre doucement la crème avec le batteur. Quand la crème commence à s'épaissir, on augmente la puissance. On arrête de fouetter quand la crème a épaissi et colle aux branches du fouet.

Incorporer délicatement la crème fouettée à la crème de marrons.

### **Etape n° 2 : réalisation de la compotée de pommes**

Temps de préparation : 20 mn + temps de cuisson : 30 mn au cuit-vapeur

Eplucher les 4 pommes Golden et les couper en petits cubes. Mettre les morceaux de pommes dans 2 récipients en plastique qui iront dans le cuit-vapeur. Rajouter dans chaque récipient rempli des morceaux de pommes, 1 cuillère à soupe de miel de garrigues et 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger.

Il ne s'agit pas d'obtenir une compote de pommes mais d'avoir des pommes avec encore un peu de fermeté pour donner de la "fraicheur" au dessert.

Une fois la cuisson terminée, laissé refroidir.

### **Etape n° 3 : réalisation des croquants aux noisettes**

Temps de préparation : 15 mn + temps de cuisson : 35 mn à thermostat 5 (180°)

Préchauffer le four à thermostat 5. Mélanger œufs, cassonade, farines pour obtention d'une pâte. Ajouter les noisettes concassées à cette pâte. Etaler l'ensemble de cette préparation sur une feuille de cuisson dans le four.

### **Etape n° 4 : réalisation des tuiles aux amandes**

Temps de préparation : 15 mn + temps de cuisson : 15 mn à thermostat 6 (200°)

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Mélanger cassonade, farines, poudres d'amandes et beurre fondu (en dernier). Intégrer les blancs en neige délicatement dans le mélange solide. Disposer le mélange solide sur une feuille de cuisson en réalisant des petites bandes d'environ 7 cm à partir d'une cuillère à café.

### **Etape n° 5 : mise en place de la verrine**

Au fond de la coupelle, installer les morceaux de croquants aux noisettes. Puis ajouter des morceaux de pommes cuites avec leur jus qui imbibera les croquants. A partir d'une poche à douille, ajouter sous forme de serpentins la mousse à la crème de marrons. Installer au-dessus de la mousse une étoile découpée dans le croquant aux noisettes (à partir d'un emporte-pièce).

Accompagner la verrine de la tuile aux amandes.

Accompagner d'un verre de vin rouge primeur Pays d'Hérault !

## **Neige sucrée d'automne**

## Neige sucrée d'automne

### Prix départemental du patrimoine culinaire de l'Hérault 2012

#### Recette présélectionnée proposée par Madame Clavel Marie

*La figue est le fruit méditerranéen par excellence et en occitan on le nomme « figa ». Ce fruit est un des plus anciens connus et domestiqués, Pline en - 100 av JC l'évoque – Louis XIV demanda à la Quintinie de planter 700 figues dans son potager car il adorait ce fruit. Ma recette utilise des figues blanches (on peut aussi se servir de noires). Cette recette est une adaptation d'une pâtisserie réalisée par une grand'mère de Hérépian durant la dernière guerre. La crème et le sucre roux l'améliorent et produisent un dessert apprécié de tous.*

#### **Ingrédients :** pour 4 personnes

- 16 figues fraîches
- 3 œufs
- 30 g de sucre roux
- 50 g de farine de blé – lait –
- 25 cl de crème d'amandes – poudre d'amande
- sucre glacé pour décor (neige)
- coût modeste apprécié en temps de crise...

#### **Descriptif de la réalisation du plat**

Prendre 4 ramequins en porcelaine supportant le four

- 1 - commencer par les beurrer avec un pinceau fin, puis on les place au frais
- 2 - laver les figues, laisser sécher, puis les couper en quatre
- 3 - préchauffer le four à 180 ° (th 6)
- 4 - casser les œufs dans un grand bol ou récipient creux
- 5 - ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'un fouet
- 6 - ajouter la farine et fouetter légèrement puis
- 7 - ajouter la poudre d'amandes et mélanger comme (5)
- 8 - ajouter la crème de lait, petit à petit, tout en mélangeant vigoureusement pour obtenir une pâte lisse
- 9 - répartir les morceaux de figues dans les ramequins
- 10 - verser la pâte sur les figues, enfourner 15 minutes
- 11 - puis augmenter la température du four à 210 ° et continuer la cuisson pendant 5'
- 12 - les sortir du four sitôt le dessus du clafoutis bien doré, saupoudrer de sucre glace, laisser tiédir.

Eventuellement réaliser un champignon avec de la crème fouettée et saupoudrer à nouveau avant de servir de sucre glace (neige)

Servir à température ambiante pour se régaler.

Absente-excusee le jour du jury final

# **Gâteau aux noisettes**

## Gâteau aux noisettes

### Prix départemental du patrimoine culinaire de l'Hérault 2012

#### Recette présélectionnée proposée par Madame Marie-Jo Francart-Marty

*Ce gâteau est très simple mais pour moi il évoque vraiment l'automne. C'est la seule saison où j'ai des noisettes fraîches du jardin pour le réaliser.*

#### **Ingrédients** : pour 6 personnes

- 4 gros œufs (bio de préférence)
- 100 g de sucre en poudre (150 si on aime les gâteaux plus sucrés)
- 150 g de beurre
- 100 g de farine de blé
- 45 g de farine de châtaigne
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure alsacienne
- 100 g de noisettes concassées finement au moins

#### **Descriptif de la réalisation du plat**

##### **1<sup>ère</sup> étape :**

Casser les noisettes, enlever les peaux marron en les frottant entre elles et dans un torchon rugueux. Les concasser finement, les tamiser pour garder la poudre la plus fine pour cette recette. Les morceaux moins fins seront utilisés pour le muesli qui accompagne le petit déjeuner.

##### **2<sup>ème</sup> étape :**

Mélanger les œufs et le sucre en les battant jusqu'à obtenir une mousse blanche.

##### **3<sup>ème</sup> étape :**

Ajouter la pincée de sel, le sachet de levure alsacienne et la poudre de noisettes.

##### **4<sup>ème</sup> étape :**

Mélanger les deux farines, les ajouter en tournant.

##### **5<sup>ème</sup> étape :**

Ajouter le beurre fondu toujours en tournant.

**6<sup>ème</sup> étape :**

Beurrer un moule à cake. Y verser la préparation.

Faire cuire à four chaud (200°) durant 20 mn environ.

Le gâteau cuit, le démouler en faisant très attention car la farine de châtaigne le rend léger mais aussi friable.

Je le sers avec une boule de glace à la verveine du jardin.

**Absente-excusee le jour du jury final**

# **Amandines aux figues**

## Amandines aux figues

### Prix départemental du patrimoine culinaire de l'Hérault 2012

#### Recette présélectionnée proposée par Madame Annie Ascensio

*Ceci est une recette familiale élaborée à partir de fruit de saison du jardin.*

*Le zeste d'orange provient des oranges amères récoltées l'hiver précédent, séché et conservé.*

*La gelée de framboise est de fabrication familiale, issue du ramassage des fruits lors de ballades en Cévennes.*

*La spécificité du zeste d'orange, associé à la crème d'amande, au sucré de la figue et à l'acidité de la framboise donne un mélange de saveur très intéressant qui se marient à la perfection*

#### **Ingrédients :**

##### **Pâte :**

- 225 g de farine...
- 125 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 zeste d'orange
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe d'eau tiède

##### **Garniture.**

- 250 g de poudre d'amande + 1 cuillère à soupe d'amande amère (à défaut 1 cuillère à café d'extrait)
- 20 cl de crème liquide
- 3 œufs
- 120 g de sucre
- 15 à 20 figues fraîches
- 20 cuillères à café de gelée de framboise

#### **Descriptif de la réalisation du plat**

##### **Pâte :**

Verser la farine, ajouter le beurre en morceau et sabler (mélanger avec le bout des doigts jusqu'à ce que chaque grain de farine ait incorporé le beurre, mélanger avec le sucre et le zeste. Faire une boule et laisser au frais ½ h.

##### **Garniture :**

Mélanger la poudre d'amande, les œufs, la crème le sucre. Il faut avoir la consistance d'une crème pâtissière liquide. Si la préparation est trop épaisse rajouter un peu de lait.

##### **Préparation :**

Étaler la pâte sur un papier sulfuriser et déposer dans le moule à tarte. Verser la garniture aux amandes

Ouvrir les figues en corolle et les déposer sur la crème peau en dessous. Remplir les figues avec une cuillère à café de gelée de framboises.

Mettre au four environ 40 mn

**Absente-excusee le jour du jury final**