



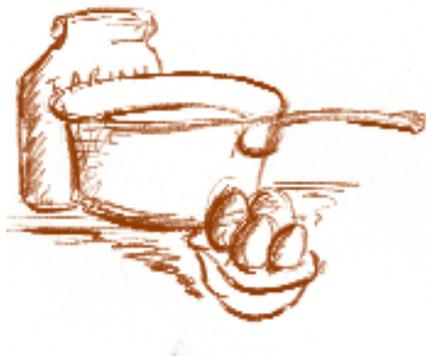
Soupe de Frétillou

Ingédients : 2 œufs, 2 cuillères d'huile et 2 cuillères d'eau,
200 g de farine, 1 oignon piqué d'un clou de girofle.

Battre l'œuf avec l'eau et l'huile.
Ajouter la farine ainsi qu'une
pincée de sel de manière à
obtenir une pâte molle.

Frotter entre les doigts enfarinés
des morceaux de pâte afin
d'obtenir de petits grains de pâte
que l'on laisse par la suite tomber
dans l'eau frémissante assaisonnée
au préalable de l'oignon.

Cuire 1/4 d'heure la préparation.



Recette traditionnelle

Entrées



Velouté d'Asperges

Ingrédients : 1 kg d'asperges, 20 cl de crème,
1/4 de betterave rouge cuite coupée en dés.

Éplucher les asperges, puis les couper
en tronçons de 1,5 à 2 cm.

Mettre de côté les pointes.

Les mettre dans une casserole, puis couvrir
d'eau et cuire 20 min à 1/2 heure.

Mixer et assaisonner le tout.

Faire sauter les pointes dans un peu d'huile
d'olive, chauffer également la crème avec les
morceaux de betterave.

Laisser infuser puis passer pour enlever la betterave.

Mettre la soupe en assiettes et disposer
les pointes au centre, décorer en faisant
une spirale avec la crème rose.



Recette d'Yves Duroux « Le Bal des Arts »



Caillette Drômoise

Ingrédients (pour 4 personnes) : 500 g de tête de porc, 500 g de lard maigre, 500 g de gorgeron, 500 g de fressure de porc, sel et poivre, thym, rhum brun, herbes : salade des champs ou frisée (1kg), crépine de porc.

Cuire la tête de porc environ 2 h au court-bouillon et récupérer le bouillon.

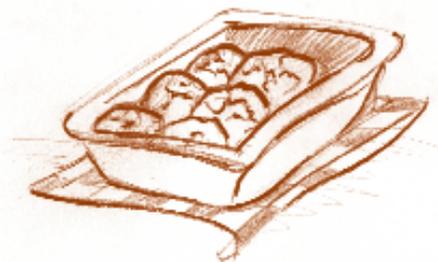
Laver les herbes et les cuire 4 min à l'eau bouillante. Égoutter, presser et hacher.

Hacher le gorgeron, la tête de porc, le lard et la fressure. Ajouter sel et poivre, 1 branche de thym et 15 cl de rhum.

Mélanger les herbes et la viande. Pétrir 8 min puis mouler à la main des boules de la grosseur d'une orange.

Découper un carré de crépine et le disposer sur la caillette.

Disposer dans un plat. Mettre le bouillon de la tête à mi-hauteur des caillettes, les cuire 25 min à 180 degrés.



Recette de Sébastien Bonnet « Le Kléber »



Fressure d'Agneau

Ingrédients : 1 fressure, 1 demi-oignon, 1 gousse d'ail, 40 g de farine,
sel, poivre, laurier, thym.

Chez votre boucher, acheter une fressure d'agneau ou de porc (composée des poumons, du cœur et du foie).

Découper en petits cubes et faire revenir dans une poêle bien chaude, puis mettre dans une cocotte, saupoudrer de farine.

Dans la poêle, faire revenir une gousse d'ail hachée et un demi-oignon. Verser 75 cl de vin rouge et porter à ébullition.

Verser ce mélange dans la cocotte. Saler, poivrer; ajouter une feuille de laurier et une branche de thym.

Cuire le tout à feu doux 60 min.



Recette de Sébastien Bonnet « Le Kléber »



Salade Dauphinoise

Ingédients (pour 4 personnes) : 2 plaques de ravioles (congelées au préalable), 2 picodons, 3 tomates cerise par personne, 300 g de mesclun, 100 g de noix, vinaigrette.

Laver et essorer la salade ainsi que les tomates.

Préparer une sauce vinaigrette à base d'huile de noix et de vinaigre de vin.

Casser les plaques de ravioles congelées afin de les séparer puis les faire frire dans une poêle. Dresser le mesclun et les tomates dans les 4 assiettes de manière égale.

Couper les picodons en deux, puis les disposer sur des toasts (1/2 picodon par personne), les passer au four pendant 5 min à 160° afin de les rendre légèrement dorés et coulants.

Assaisonner le mesclun puis répartir les ravioles sur la salade. Rajouter les cerneaux de noix et les toasts au picodon.



Recette de Sébastien Bonnet « Le Kléber »
et d'Yves Duroux « Le Bal des Arts »



Sanguins au Vinaigre

Ingédients : jeunes sanguins fermes et non parasités, nettoyés avec soin.

Vinaigre blanc, huile, 1 gousse d'ail, poivre et sel, herbes de Provence.

Bien nettoyer les champignons puis les mettre dans une casserole. Ensuite, les faire blanchir pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Égoutter les sanguins et les remettre dans la casserole. Recouvrir de vinaigre blanc dans lequel on ajoute l'ail haché, le sel et le poivre, du thym ainsi que du laurier selon convenance.

Faire bouillir le tout 5 min.

Remplir le bocal, lavé à l'eau bouillante et très soigneusement séché, avec les champignons et le vinaigre.

Compléter avec du vinaigre froid puis refermer.

Attendre un mois avant de déguster.



Recette traditionnelle

Entrées