



La recette du chef

Moelleux à l'orange, crème fouettée aux fraises de Castries

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 150g de fraises
- 1 orange
- 4 œufs
- 30g de beurre
- 50g de mascarpone
- 100g de farine
- 50g de poudre d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 20cl de chantilly
- 5 feuilles de gélatines

Préparation

- Faire fondre le beurre dans une casserole et laissez-le refroidir
- Tamiser la farine avec la levure
- Râper le zeste d'orange
- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger les œufs avec le sucre en poudre et le zeste d'orange jusqu'à obtenir un mélange mousseux
- Ajouter le beurre fondu refroidi puis la poudre d'amandes ainsi que le mélange de farine et de levure
- Verser la pâte dans un moule et enfourner 10 minutes
- En fin de cuisson, démouler le gâteau et laisser refroidir sur la grille à pâtisserie
- Rincer, éponger et équeuter les fraises
- Couper quelques tranches pour la décoration
- Avec le restant de fraises et 50g de sucre, réaliser un coulis puis ajouter les feuilles de gélatines ramollies dans l'eau froide
- Mélanger le mascarpone avec la chantilly et le sucre vanillé
- Réserver une heure au réfrigérateur
- Fendre le gâteau en deux dans l'épaisseur pour obtenir 2 disques
- Humecter avec un peu de jus d'orange pressé
- Recouvrir le premier disque avec la crème au mascarpone et poser le second disque
- Recouvrir de tranches de fraises bien rangées

Régalez-vous !





La recette du chef

Echine de cochon de Lozère confite, riz de camargue à la farigoulette

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 échine de porc
- 20cl de vin blanc
- 40g de beurre
- 5cl d'huile d'olive
- 2 oignons blancs
- 1 carotte
- Farigoulette (Thym de Castries)
- Riz IGP de Camargue
- Sel
- Poivre

Préparation

- Dans une cocotte, faire dorer l'échine, la carotte coupée en rondelle, l'oignon émincé avec le beurre et l'huile d'olive et assaisonner
- Déglacer au vin blanc et ajouter la farigoulette
- Couvrir et laisser mijoter 4 heures à feu doux
- Faire revenir un oignon avec du beurre dans une cocotte
- Rajouter le riz et le laisser devenir transparent
- Mouiller à hauteur avec l'eau et assaisonner
- Cuire le riz au four
- Une fois cuite, couper l'échine en tranches et réduire le jus de la viande au $\frac{3}{4}$ avec la garniture aromatique
- Mixer le jus
- Dresser et servir chaud
- Ajouter les oignons dans la cocotte puis faire cuire encore 20min
- Réserver la viande avec les oignons et ajouter la moutarde dans le jus de la cocotte
- Lier avec la crème fraîche
- Découper le rôti et le napper de sauce à la moutarde

Régalez-vous !

