

Foujou

Ingédients : 4 tommes de chèvre (bien égoutées mais pas sèches),
100 g de picodon fort coupé fin ou râpé, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive,
1 cuillère à soupe d'eau-de-vie ou de rhum, sel, poivre, piment.

Mettre tous ces ingrédients dans un pot en grès et en faire une pâte homogène à l'aide d'une cuillère en bois.

Remuer tous les jours avec la même cuillère puis laisser fermenter.

Le foujou est prêt quand il présente une consistance crémeuse et jaunâtre.

On en tire du pot alors à sa convenance, il suffit ainsi de combler le vide par un nouvel apport de tommes de chèvre.

On alimente ainsi le pot avec les ingrédients déjà cités.

Quand le foujou devient trop fort et qu'il vous tire les larmes aux yeux, il est temps de rajouter de la tomme !



Recette traditionnelle

Mousseline au Caillet de Chèvre

Ingrédients (pour 4 personnes) : 6 tommes de chèvre fraîche avec leur petit-lait,
100 g de crème fraîche liquide, 3 feuilles de gélatine, sel et poivre.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Récupérer le petit lait des tommes et le faire tiédir:

Battre les tommes fraîches à l'aide d'un fouet et les assaisonner:

Incorporer les feuilles de gélatine au petit lait et verser ce mélange sur les tommes battues.

Ajouter la crème fraîche et bien mélanger:
Verser le tout dans un moule à cake et laisser 24 h au réfrigérateur.



Recette de Sébastien Bonnet « Le Kléber »

Feuilleté de Picodon

Ingrédients (pour 4 personnes) : 4 picodons, 250 g de feuilletage, 1 jaune d'œuf (pour la dorure), une pincée d'herbes de Provence.

Étaler la pâte feuilletée et la couper en 4 morceaux rectangulaires.

Passer la dorure sur chaque moitié des rectangles avec un pinceau.

Poser le picodon au centre et le recouvrir pour faire un chausson.

Passer la dorure au-dessus puis saupoudrer d'herbes de Provence.

Mettre à four chaud à 190° et laisser cuire 15 min.

Une fois prêt, dresser sur une assiette, accompagné d'une salade à l'huile de noix.



Recette de ValCrest

Pressé de Chèvre aux Poivrons Doux

Ingédients (pour 4 personnes) : 6 poivrons (2 rouges, 2 verts, 2 jaunes), 200 gr de fromage de chèvre frais, 100 gr de picodon bien haché, 1 ramequin de crème fraîche, 1 ramequin d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée, 1 cuillère à soupe de basilic haché, 2 feuilles de gélatine.

Mettre les poivrons sur une plaque au four à 200° et les tourner régulièrement pour qu'ils soient colorés sur toutes les faces.

Pendant ce temps, mélanger le fromage de chèvre frais, le picodon coupé en très petits morceaux et la ciboulette hachée finement.

Lorsque les poivrons sont colorés, les sortir du four, les mettre dans un sac plastique bien fermé et les laisser refroidir.

Mettre la gélatine à ramollir dans un peu d'eau froide.

Sortir les poivrons du sac puis les couper en deux. Leur enlever la peau. Réserver sur un plat.

Prendre un emporte-pièce de 7,5 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur. À l'aide de celui-ci découper des rondelles dans chaque poivron de couleurs différentes.

Prendre un robot et y verser la préparation à base de chèvre et la faire tourner pendant quelques secondes, ajouter la crème fraîche et la gélatine ayant préalablement été égouttée et fondue dans une petite casserole à feu doux.

Faire tourner quelques secondes jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Mettre l'emporte-pièce sur une assiette puis déposer au fond une rondelle de poivron rouge, une cuillère à soupe de la préparation de chèvre.

Renouveler l'opération avec une rondelle de poivron jaune et finir par une rondelle de poivron vert.

Mettre au réfrigérateur pendant une demi-heure.

Sur une assiette froide, démouler le pressé de poivrons au fromage de chèvre entouré d'un peu d'huile d'olive au basilic.

Décorer de feuilles de basilic, d'olives noires et de dés de tomates.



Recette de Patrick Montero