



Défarde Crestoise

Ingédients : 2 kg de panse et de tripe d'agneau crues, 10 pieds d'agneau, 1 kg d'oignons, 14 gousses d'ail, 4 pieds de carottes, 1 gros bouquet garni de céleri, d'un brin de persil, de vert de poireau, thym, laurier, sel et poivre, 4 tomates, 50 g de beurre, 50 g de farine, 3 clous de girofle, 1 l de vin blanc, 1 cl de cognac.

Laver soigneusement panses et tripes, couper les panses en carrés de 5 cm de côté, les replier sur elles-mêmes en forme de paupiettes, les ficeler avec les boyaux.

Faire blanchir les paupiettes avec les pieds d'agneau, les rafraîchir, flamber et parer les pieds d'agneau.

Placer une assiette renversée dans le fond d'une marmite haute ; mettre les pieds d'agneau, les paquets de panse, ensuite les oignons entiers et les carottes entières également, les 12 gousses d'ail épluchées avec, en plus, 2 gousses d'ail entières piquées de 3 clous de girofle, le bouquet garni, les 4 tomates coupées en quatre.

Mouiller avec le litre de vin blanc et finir avec du bouillon, ou à défaut de l'eau additionnée de deux doses de bouillon acheté dans le commerce. Saler et poivrer légèrement. Porter à ébullition et laisser cuire lentement pendant 5 heures.

Renverser tout dans une grande passoire en ayant soin de recueillir le jus de cuisson. Faire réduire cette cuisson de moitié. D'autre part, dans une casserole plus petite, mettre les panses et les pieds d'agneau en enlevant soigneusement tous

les os, prélever les oignons et les gousses d'ail que l'on passera au tamis, ajouter cette purée d'oignon et d'ail à la cuisson.

Faire un roux avec le beurre et la farine, laisser rissoler lentement jusqu'à ce qu'il prenne une teinte marron. À ce point de cuisson, ajouter une persillade (4 gousses d'ail et une poignée de persil), laisser rissoler; mouiller avec le jus de citron ; faire l'assaisonnement avec sel, poivre, cognac. Verser la sauce sur les paquets et laisser mijoter au moins une heure, servir chaud.



Recette traditionnelle de la
Confrérie de la Défarde Crestoise

Civet de Sanglier

Ingédients (pour 4 personnes) : 1 kg de sanglier, 200 g de lard fumé taillé en dés, 20 petits oignons blancs, 50 g beurre, 2 cuillères à soupe de farine, 75 cl de vin rouge, 25 cl de bouillon, 1 gousse d'ail, 1 échalote, 1 bouquet garni, 2 carrés de chocolat noir.

Couper la viande en morceaux et faire mariner 2 à 3 heures en tournant de temps en temps.

Dans une casserole épaisse, faire légèrement rissoler les lardons avec le beurre.

Les enlever pour faire dorer les oignons, que vous remplacerez ensuite par les morceaux de viande, bien épongés de leur marinade.

Sur feu vif, remuer jusqu'à les faire dorer puis mettre à feu doux et saupoudrer de farine.

Remuer sans cesse jusqu'à obtention d'une légère teinte rousse puis délayer avec bouillon et vin, porter à ébullition.

Ajouter les lardons, l'ail, l'échalote, le bouquet garni et lier la sauce avec 2 carrés de chocolat noir.



La marinade :

Mélanger 3 cuillères à soupe d'huile, 5 cuillères à soupe de cognac, 1 oignon haché, 1 échalote, 3 brins de persil, thym et laurier.



Recette d'Yves Duroux « Le Bal des Arts »



Omble Chevalier à la Clairette

Ingrédients (pour 4 personnes) : 2 ombles chevaliers, 1 échalote, 35 g de beurre, 50 cl de Clairette de Die, 50 cl de crème fraîche liquide, sel, poivre.

Chez le poissonnier ou sur le marché de Crest, acheter 2 ombles chevaliers (350 à 400 g pièce). Faire lever les filets.

Enlever ensuite les arrêtes à l'aide d'une pince à épiler:

Dans une casserole, faire fondre 15 g de beurre avec l'échalote hachée. Faire revenir sans coloration.

Ajouter ensuite la Clairette et faire réduire à feu doux de moitié.

Ajouter la crème fraîche.

Porter à ébullition.

Hors du feu, ajouter le restant de beurre en remuant à l'aide d'un fouet. Assaisonner:

Disposer les filets d'omble dans un plat.

Mettre un fond d'eau et les cuire au four 5 à 6 min à 150°. Une fois cuits, les dresser sur des assiettes.

Napper de sauce Clairette préalablement passée au chinois.



Recette de Sébastien Bonnet « Le Kléber »



Truite aux Amandes

Ingrédients (pour 4 personnes) : 4 truites, 60 g d'amandes mondées, farine, poudre d'amande, beurre.

Saler et poivrer les truites, les rouler dans un mélange moitié farine/moitié poudre d'amande.

Chauffer fortement un gros œuf de beurre dans une poêle.

Y positionner les truites, et mettre aussitôt à feu doux pour faire cuire et colorer les deux côtés des poissons (environ 10 min).

Les dresser une fois cuits sur un plat chauffé au préalable.

Ajouter au beurre de cuisson resté dans la poêle, un œuf de beurre et les amandes mondées.

Faire cuire jusqu'à coloration blonde et verser sur les truites.

Disposer dans les assiettes et servir chaud.



Recette d'Yves Duroux « Le Bal des Arts »



Caille Rôtie à la Tapenade

Ingrédients (pour 4 personnes) : 4 cailles, 2 gousses d'ail, 10 cl d'huile,
2 tranches de poitrine salée, 100 g d'olives noires, 50 g de fond de volaille déshydraté,
20 cl de vin blanc, sel, poivre.

Dénoyauter les olives, les hacher avec les anchois, une gousse d'ail, l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Faire rôtir les cailles en cocotte avec une gousse d'ail, la poitrine salée environ 20 min.

Une fois la cuisson terminée, ajouter le vin blanc, le fond de volaille, 50 cl d'eau et laisser mijoter 6 à 7 min à feu doux.

Passer le jus obtenu au chinois et y ajouter de la tapenade puis verser sur les cailles chaudes.



Recette de Sébastien Bonnet « Le Kléber »



Suprême de Pintadeau en Croûte de Noix

Ingrédients (pour 4 personnes) : 4 ailes effilées de pintadeau, 150 g de cerneaux de noix, 50 g de farine, 2 œufs, 15 cl de lait, 30 g de beurre, 10 cl d'huile de tournesol, sel et poivre.

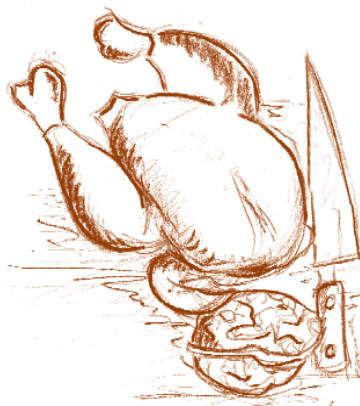
Acheter sur le marché ou chez votre boucher les ailes effilées de pintadeau.

Rouler les ailes de pintadeau dans la farine puis dans les 2 œufs battus.

Hacher finement les cerneaux de noix, puis y rouler les ailes.

Faire fondre dans un sautoir le beurre et l'huile.

Cuire les ailes (suprême) côté peau environ 20 min à couvert.



Recette de Sébastien Bonnet « Le Kléber »



Poitrine de Porc Rôtie au Miel

Ingédients (pour 4 personnes) : 500 g de poitrine de porc fraîche, 100 g de miel, 15 cl de vinaigre, 50 cl de fond de veau, 2 échalotes, 10 cl d'huile de tournesol, sel et poivre.

Couper la poitrine en 4 parts égales sans enlever la couenne.

Dans une cocotte, faire revenir la poitrine côté peau dans 10 cl d'huile .

Une fois bien colorés, retirer les morceaux de poitrine et dégraisser la cocotte, y mettre les échalotes hachées puis verser le miel. Laisser cuire 5 à 6 min.

Déglacer au vinaigre et y ajouter le fond de veau en remuant.

Incorporer les morceaux de poitrine, saler, poivrer et laisser mijoter 30 à 40 min à couvert.



Recette de Sébastien Bonnet « Le Kléber »



Carré d'Agneau au Thym et Crème d'Ail

Ingédients (pour 4 personnes) : 1 carré d'agneau (12 cotes), 3 gousses d'ail, 2 branches de thym frais, 15 cl d'huile de tournesol, 25 cl de crème fleurette, sel et poivre.

Demander à votre boucher de détalonner votre carré d'agneau.

Quadriller la peau du carré à l'aide d'un couteau et le faire revenir côté peau (juste un peu coloré). Mettre de côté le tout.

Blanchir 3 fois de file les gousses d'ail. Les déchemiser.

Faire chauffer la crème fleurette assaisonnée et y incorporer les gousses d'ail blanchies. Mixer. Faire réduire jusqu'à obtention d'une crème. Réserver.

Mettre le carré d'agneau dans une cocotte avec le thym et l'huile et le laisser cuire 15 min à couvert. Pour couper le carré, suivre les os. Arroser de la crème d'ail.



Recette traditionnelle



Gratin Dauphinois

Ingrédients (pour 4 personnes) : 800 g de pommes de terre, 25 cl de lait entier, 30 cl de crème fraîche, sel et poivre, noix de muscade, 1 grosse noix de beurre, 3 gousses d'ail.

Laver, éplucher et émincer les pommes de terre en tranches de 3 mm environ. Ne pas les laver après la coupe.

Les disposer dans une casserole avec 25 cl de lait entier, une grosse noix de beurre, sel, poivre et muscade.

Porter à ébullition puis baisser le feu légèrement et poursuivre la cuisson 8 min. Remuer de temps en temps pour éviter que la préparation attache.

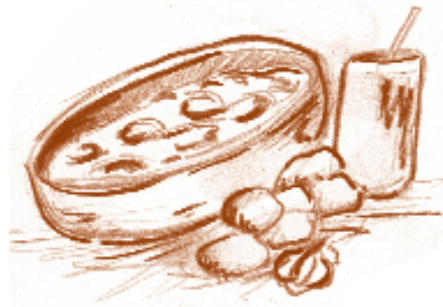
Les pommes de terre vont s'enrober d'une crème. Verser à ce moment 30 cl de crème.

Laisser cuire à petit feu pendant 5 min environ, puis retirer du feu, ajouter l'ail.

Disposer délicatement les pommes de terre dans un plat à gratin. Aplanir la surface et laisser refroidir pour que les goûts se mélangent.

Enfourner à 180° et laisser cuire environ 15/20 min.

La recette traditionnelle du gratin dauphinois ne prévoit aucun fromage râpé.



Recette traditionnelle

Gratin de Cardons à la Moelle

Ingrédients (pour 4 personnes) : 3 kg de cardons, du citron, de la farine, du beurre, du gruyère râpé, des lardons, 150 gr de moelle, sel, poivre, ciboulette.

Éplucher et tronçonner les cardons. Les faire cuire dans un « blanc », c'est-à-dire dans de l'eau citronnée où l'on aura délayé une cuillerée de farine et saler.

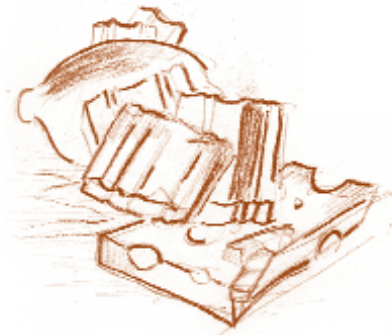
Égoutter soigneusement lorsque les cardons sont cuits (tendres quand on les pique).

Faire blanchir et rissoler quelques lardons puis faire un roux un peu épais.

Beurrer un plat à gratin, étaler une couche de cardon, du gruyère râpé, les lardons, plusieurs fois si nécessaire.

Parsemer le dessus de moelle et de ciboulette selon les goûts.

Verser le roux en faisant bien pénétrer et mettre au four à température moyenne jusqu'à coloration (20 à 30 min).



Le Roux

Pour préparer le roux, prendre un peu plus de farine que de beurre, faire fondre celui-ci dans une casserole, et aussitôt qu'il est bien chaud, incorporer la farine, de façon à former une pâte légère.

Mettre la casserole à feu modéré, cuire la pâte pendant quelques minutes seulement, faire colorer selon convenance, la farine sans qu'elle brûle.



Recette d'Yves Duroux « Le Bal des Arts »