



Couve Crestoise

Ingédients (pour 2 couves de 25 cm de diamètre) :
1,2 kg de farine, 4 œufs, 360 g de sucre, 400 g de beurre,
250 g d'écorce d'orange confite et hachée fin ou deux zestes d'oranges.

Dans un récipient, mélanger la farine, les œufs, le sucre et le beurre ainsi que l'écorce d'orange afin d'obtenir une pâte homogène.

Une fois la pâte préparée, la séparer en deux parts égales et donner à chacune une forme ronde de 25 cm de diamètre avec une bordure cannelée.

Penser à réserver un peu de pâte pour mettre en décoration 8 petits poussins.

Dorer deux fois avec de l'œuf battu avec une pointe de miel.

Piquer à la fourchette et laisser reposer toute une nuit.
Le lendemain, cuire dans un four à 210° pendant 25 min environ. Surveiller la cuisson, elle ne doit pas être trop longue afin que la couve reste moelleuse et ne se dessèche pas.



Recette de Max Tabardel



Croquants aux Amandes

Ingrédients : 400 g de sucre, 400 g de farine,
400 g d'amandes, 4 œufs, 200 g de beurre

Faire fondre le sucre avec un peu d'eau.

Ajouter les œufs et le beurre fondu,
incorporer les amandes puis la farine.

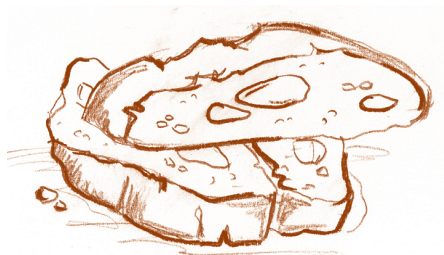
Mélanger doucement mais fermement.

La pâte ainsi obtenue doit avoir,
après son pétrissage,
la consistance d'une pâte à tarte.

Ensuite, couper des morceaux de pâte
et les rouler en boudins d'un diamètre
de 2 à 4 cm environ.

Poser sur une plaque de cuisson
légèrement graissée et dorer à l'œuf.
Mettre à four chaud au moins 30 min à 200°.

Trancher immédiatement après la cuisson et laisser refroidir.



Recette traditionnelle

Soufflé Glacé Miel et Noix à la Liqueur d'Aigubelle

Ingédients : 4 jaunes d'œufs, 500 g de crème fleurette, 150 g de miel, 50 g de sucre,
100 g de cerneaux de noix, 15 cl de liqueur d'Aigubelle.

Monter la crème fraîche bien serrée.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.

Faire chauffer le miel et le porter à ébullition
3 min. Le verser sur les jaunes d'œufs blanchis
en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet.

Mélanger la crème montée à l'appareil miel/œufs.

Ajouter les noix et la liqueur d'Aigubelle.

Verser dans des moules individuels ou un moule
à cake. Mettre au congélateur 24 h.



Recette de Sébastien Bonnet « Le Kleber »

Abricots rôtis au Miel de Lavande

Ingrédients : 10 beaux abricot mûrs, 1 cuillerée à soupe de fleurs de lavande,
Miel de lavande, 2 fromages de chèvre en faisselle.

Dans un récipient anti-adhésif très chaud. Faire fondre le beurre et mettre les abricots coupés en 2.

Les cuire sur feu très vif quelques minutes des deux côtés.

Arrêter le feu et verser 4 cuillères à soupe de miel.

Dans un bol, battre les 2 fromages.

Dresser dans chaque assiette 5 moitiés d'abricot et 2 quenelles de fromage.

Parsemer le fromage de fleurs de lavande
Arroser de miel resté dans la poêle.



Recette d'Yves Duroux « Le Bal des Arts »

Tarte à la Courge (Béjarde)

Ingédients : 500 g de courge, 350 g de pâte brisée, 2 œufs, du sucre, 1/2 litre de sauce béchamel (ou selon goût, de la crème pâtissière), fleur d'oranger.

Tout d'abord, couper la courge en petits dès et les faire blanchir dans de l'eau bouillante.

Préparer la sauce béchamel.

Répartir la pâte brisée sur un plat à tarte.

Écraser les morceaux de courge et les mélanger avec la béchamel, les œufs, le sucre ainsi que quelques gouttes de fleur d'oranger.

Verser cette préparation sur la pâte, décorer l'appareil de lanières de pâte entrecroisées, les dorer à l'aide d'un jaune d'œuf puis saupoudrer de sucre.

Cuire 40 minutes à four chaud (200° environ).



Recette traditionnelle

D e s s e r t s



Vin de Noix

Ingédients : 30 à 40 noix vertes cueillies à la Saint-Jean-Baptiste,
5 litres de bon vin rouge, 1 litre d'eau-de-vie, 500 g de sucre.

Couper les noix vertes en quatre
et les faire macérer pendant 40 jours
dans le vin rouge mélangé à l'eau-de-vie.

Remuer de temps en temps.

Le temps écoulé, filtrer le mélange
et ajouter 500 g de sucre.

Mettre en bouteille et laisser vieillir.

Attendre après Noël pour le déguster en apéritif.



Recette traditionnelle



D e s s e r t s