

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Pomme de terre de montagne de la haute Val Tanaro, truite fumée du monregalese et poutargue

Ingrédient pour 1 personne

100 gr de pommes de terre de montagne
30 gr de blanc de poireaux
10 gr de beurre
150 gr eau
50 gr creme fraiche liquide
Sel/poivre QB
Cerfeuil pour la decoration

Pour la truite fumée
40 gr de truite fumée
5 gr de poutargue

Preparation

Lavez et épluchez les pommes de terre . Coupez les en morceaux
lavez le blanc de poireau, coupez en rondelle et les faire suer dans une petite casserole avec le beurre.
Quand le poireau sera tendre ajoutez le lait , puis les pommes de terre, le sel et le poivre
Cuire doucement pour 15 mn environ puis ajoutez la crème fraîche
Passer au mixer plongeant

Coupez la truite en lanière fine
Servir la crème de pomme de terre dans une assiette creuse, dresser la truite au milieu avec la poutargue

Décorez avec une pluches de cerfeuil et un filet d'huile EVO

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Petis fagots de Bale d'Asu , haricot blanc de Bagnasco en ragout

Recette pour 4 pers

Pour la pâte à ravioli

100 gr de farine t 45 (tipo 2)
100 gr farine de semoule fine
3 jaunes d 'oeufs
1 oeuf entier
20 gr huile EVO

Dans un bol mettre la farine et former une fontaine, ajoutez les oeufs et l'huile mélangez et mettre au frigo pour 30 mn dans un sachet plastique

Pour la farce :

100 gr de Bale d'Asu
20 gr de parmesan rape
Sel /poivre /noix de muscade

Cuire la Bale d'Asu environ 2 heure

Cuire la pomme de terre à l'eau

Quand la Bale d'Asu et cuite hachez la et mélangez avec la pomme de terre cuite, le parmesan, sel, poivre et la noix de muscade râpée

Pour les haricots

200 gr d'haricots blanc de Bagnasco
1 petit oignons
1 carotte
2 tomates mures
Herbes aromatiques (thym,laurier, romarin,sauge)
30 gr huile EVO
Gros sel QB

La veille recouvrir d'eau dans un récipient les haricots pour les faire gonfler (12h de trempage)

Le lendemain blanchir dans une casserole pendant 10 mn les haricots dans une eau bouillante, les égoutter

Dans une casserole mettre l'huile EVO et ajouter les légumes à brunoise, faire revenir et ajouter les haricots

Mouiller avec de l'eau et ajouter les tomates réduites en purée avec le mixer

Cuire à petit bouillon environ 90 mn

Saler au $\frac{3}{4}$ de la cuisson

Prendre une partie des haricots avec le liquide et mixer en crème , ajouter avec le restant des haricots

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Pour les fagots

Tirer la pâte fine avec une machine à pâte

Détaillé des cercles de 8 cm de diamètre et mettre une noix de farce. Fermer les fagots

Pour le service

40 gr de beurre

40 gr de parmesan rapé

Cuire les fagots dans une casserole d'eau salée

Une fois cuit, les égoutter et les passer dans une poêle avec le beurre et un peu de liquide de cuisson

Servir dans une assiette creuse avec un peu de ragoût et les fagots

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Suprême de pintade en croûte de noisette, polenta antique (8 fili) et chou

Ingrédients pour 4 pers

Pour la pintade

4 aile de pintade
20 gr de chapelure
10 gr brousse de brebis
20 gr de noisette hachées
Huile d'olive EVO QB
20 gr de beurre
Sel/poivre QB

Préparez la croûte en mélangeant la chapelure, la brousse et les noisettes hachée
Colorer le suprême côté peau avec beurre et huile et recouvrir avec la farce
Cuire au four à 170 degrés pour environ 8/10 mn
Couvrir avec un morceau de papier aluminum

Pour la polenta

½ lt eau - 100 gr farine de polente - 4 gr de sel gros Huile d'olive EVO QB

Faire bouillir l'eau et le sel et verser la farine de polenta en remuant avec un fouet
Cuire lentement pour environ 50 mn
Débarrassez dans une plaque huilée
Refroidir et découper des losanges
Au moment colorer dans une poêle avec de huile EVO

Pour le chou

200 gr de poitrine de porc
1 oignons
2 verres vin blanc
2 verres d'eau
Sel/poivre QB
30 gr huile olive EVO
½ chou vert

Dans une poêle faire chauffer l'huile et revenir l'oignon émincé et la poitrine a brunise,
Pendant ce temps coupez le chou vert à lamelles
Ajouter le chou, le vin blanc et l'eau et laisser mijoter jusqu'à évaporation
salez et poivrez

Finition

Dans une grande assiette mettre le chou , poser le suprême coupe en 3
Ajoutez 2 losanges de polenta

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Tuiles au gru  de cacao, fruits de bois et mousse chocolat blanc

Ingrédient pour 4 pers

Pour les tuiles

55 jus d'orange
37 gr de beurre fondu
88 gr sucre semoule
37 gr de farine
Grue de cacao QB

Dans un bol mélanger tous les ingrédients avec un fouet et laisser reposer au frigo pour 15 mn

Prendre un tapis de silicone et faire des petits tas de pâte a tuile, les élargir avec le dos d'une cuillère , saupoudrer de gru  de cacao et cuire à 170 gr pour 6/8 mn

Une fois cuite retirer les tuiles avec une spatule en faisant très attention

Pour la mousse chocolat blanc

35 gr de lait
35 gr de crème fraiche liquide
10 gr jaune d'oeuf
6 gr de sucre
150 gr chocolat blanc
1,5 gr gelatine en poudre
250 gr creme demi fouettée

Faire une crème anglaise avec le lait, la crème, jaune d'oeuf et sucre

Cuisson à 83 degree Ajouter la gelatine Verser sur le chocolat fondu

Refroidir et mélanger la crème délicatement

Pour les fruits de bois

400 gr de fruits de bois
20 gr sucre glace 4 gr jus de citron
Menthe pour la décoration
Couper les fraises finement et arroser de jus de citron et sucre

Pour le coulis

300 gr de fraise 30 gr de sucre 10 gr jus de citron
Dans un mixer réduire en purée les fraise avec le sucre et le jus de citron
Passer au chinois

Finition

Monter dans une assiette à dessert comme un millefeuille les fraise avec la mousse et les tuiles

Faire un cordon de jus de fraise - Décorer avec une feuille de menthe

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Tartra de la tradition, fondue de Raschera, chips de pommes de terre de Mombarcaro

Ingrédient pour 2 pers

1 oeufs
1 jaunes d'oeufs
110 gr de lait
60 gr de crème fraîche
20 gr grana Padano
½ oignon
1 gousse d'ail
20 gr de beurre
Aromates (thym, laurier, sauge) qb
Sel/poivre qb

Hacher l'oignon

Prendre une casserole et faire fondre le beurre, ajouter les oignons, les aromates et cuire sans coloration pour 5mn

Verser les liquides et cuire encore pendant 10 mn

Filtrer et ajouter les oeufs, le grana padano, sel et poivre

Cuire au bain marie dans des ramequins recouvert de beurre fondue pendant 18 mn à 160 degrés

Fondue de Raschera

400 gr de Raschera
4 jaunes d'oeufs
160 gr de lait
40 gr de beurre

Couper le fromage en cube, mettre dans un bain marie et verser le lait

Cuire doucement et lier avec les jaunes d'oeuf et beurre a l'aide d'un mixer plongeant

Pour les pommes de terre chips

2 pommes de terre violette
Couper avec une mandoline les pommes de terre
Mettre dans de l'eau froide
Rincer et sécher, puis frire à 170 degré

Finition

Verser le flan dans une assiette creuse, recouvrir de fondue et finir avec les chios

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Tajarin de farine de sarrasin, sauce au foie de volaille

Ingrédient pour 6 pers

pate a tajarin

500 gr farine de sarrasin

160 gr farine T45 (tipo O)

6 oeufs

2 cuillère d'huile d'olive EVO

Verser les deux farine dans un bol , ajouter les oeufs et l'huile

Mélanger et former une boule

Faire reposer 30 mn

A l'aide d'une machine à pâte tirer des bande fine pour faire les tajarin

Pour le ragoût de foie de volaille

100 gr de foie de volaille

20gr de beurre

Fond blanc 80 ml

1/4 oignon

50 gr sauce tomate

Persil haché QB (une petite botte / un mazzettino)

Sel/poivre qb

Parmesan rapè qb

Hacher l'oignon et couper le foie a lamelle fine

Faire fondre le beurre dans une poêle chaude et verser les oignons, puis le foie de volaille ,

laisser colorer légèrement

Mouiller avec le fond blanc , la sauce tomate et cuire pour 15 mn environ

Finir avec le persil haché

Dressage

Cuire les tajarin dans une eau salée bouillante , égoutter et verser dans la poêle du ragoût de foie de volaille.

Finir avec une cuillère à soupe de parmesan Servir dans une assiette creuse

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Côtelette d'agneau pané, sauce verte et pois chiche de Nucetto

Ingrédient pour 4 pers

1 carré d'agneau 8 côtes
2 oeufs
50 gr de farine
100 gr de chapelure
Huile d'olive EVO qb
Sel/poivre qb

Couper les côtelettes d'agneau et les aplatir entre 2 feuilles de film alimentaire
Mettre la farine dans une assiette, l'oeuf battu avec sel et poivre dans une autre et enfin la chapelure dans une autre assiette
Passer les côtelettes dans la farine, puis les oeufs et pour finir la chapelure
Mettre au frigo avant de cuire

Pour la sauce verte

10 gr de menthe
50 gr de persil
½ citron rape
½ cuillère d'échalote ciselée
½ cuillère de capre dessalée
1 gousse d'ail
40 gr huile olive EVO
Sel/poivre qb
Passer au mixer tous les ingrédients

Pour les pois chiches

250 gr de pois chiches sec de Nucetto
½ carotte
1/2 oignons
1 feuille de laurier
Huile d'olive EVO qb

Mettre à tremper la veille les pois chiches dans 1 lt d'eau
Le jour suivant cuire les pois chiches dans l'eau de trempage avec la carotte, l'oignon en morceau et le laurier
Cuire 1 heure 30 environ et mettre le sel en fin de cuisson

Finition

Cuire les côtelettes dans une poêle avec de l'huile
Réchauffer les pois chiches en les faisant sauter avec un filet d'huile d'olive EVO
Dresser la viande avec la sauce verte et les pois chiches

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Tiramisu avec des biscuits de maïs (paste di melighe)

Pour les biscuits

Ingrédients pour 10 pers

400 gr de farine de maïs
300 gr beurre pomade
200 gr de sucre
3 jaunes d'oeufs dur
1 oeuf entier
½ citron rape

Mélanger le beurre et le sucre en crème , ajouter les jaunes d'oeuf et l'oeuf entier, puis le citron rape et enfin la farine de maïs

A l'aide d'un sac à poche et douille former des cercles de pâte

Faire reposer 30min au frigo , puis cuire à 180 degre pour environ 15/20 mn

Pour le tiramisu

50 gr caffè espresso
10 gr de cacao
10 gr de sucre
80 gr de mascarpone
25 gr de sucre
50 gr de crème moussuseuse
80 gr crème liquide
20 gr jaunes d'oeuf

Blanchir les jaunes avec le sucre

Fouetter la crème moussuseuse et le mascarpone en chantilly

Verser la creme liquide dans les jaunes d'oeufs

Mélanger ensuite la chantilly avec délicatesse

Finition

Tremper rapidement les biscuit dans le sirop de caffè

Monter le tiramisu en alternant les biscuits et la crème de mascarpone

Faire 3 niveau de biscuits

Finir avec la crème et saupoudrer de cacao amer en poudre

Dresser dans une assiette à dessert