

**Bernard Taligrot, du Petit Luxembourg à Valleraugue  
& Didier Gerbi, du Jardin au Vigan  
ont été tous deux inspirés par le Doux Saint André...**

**Gougeonnettes de truites  
au délice  
de Taleyrac**

Pour 4 personnes  
3 oignons Doux St André  
8 filets de truite (ou sole, saumon, baudroie)  
1/2 litre de fumet  
ou de court-bouillon  
1/4 de litre de mayonnaise  
1 belle tomate  
8cl d'huile, ciboulette  
ou persil, sel, poivre



**Salade d'oranges  
et oignons doux,  
son filet d'huile d'olive  
et poivre de Séchouan**

Pour 4 personnes  
4 oranges,  
2 oignons Doux St André  
8-10 cl. d'huile d'olive  
Poivre de Séchouan

**P**elez les oranges à vif. Découpez-les en tranches. Disposez dans l'assiette les oranges à votre convenance. Pelez, détaillez les oignons en fines rondelles qui se défont naturellement. Disposez les rondelles d'oignons sur les oranges, ajoutez un filet d'huile d'olive. Quelques tours de moulin à poivre de Séchouan par-dessus. Servez frais.

*Du côté du cirque de Navacelle, vous cueillerez du thym frais appelé "farigoule"*

**La terrine de râbles  
de lapin à la farigoule,  
confiture d'oignon Doux  
Saint André**

**Terrine:**  
2 lapins (abats à part)  
500g. de chair à saucisse  
1 oignon Doux St André  
1 échalote, 3 gousses d'ail  
4 œufs, 3cl. d'armagnac  
1 branche de thym frais  
1 pincée de "4 épices"  
Sel, poivre  
20 tranches de poitrine fumée  
découennée sans cartilage  
**Confiture:**  
20 oignons Doux St André  
4 oranges non traitées  
500g. de sucre en poudre  
25cl. de muscat

**La terrine:**  
Désossez les lapins et levez les râbles en laissant la "panoufle" (poitrine). Hachez le reste en morceaux grossiers. Mélangez avec la chair à saucisse, l'oignon en julienne, l'échalote hachée, les gousses d'ail égermées, les œufs, l'armagnac, un peu de thym, la pincée de "4 épices", le sel et le poivre et laissez reposer au frais pour le lendemain.

*Le jour suivant, farcissez vos râbles avec les abats, salez, poivrez et parsemez de thym toutes les faces. Tapissez un grand moule à terrine avec les tranches de poitrine. Remplissez avec la moitié de la farce, puis, bien au milieu, insérez vos 4 râbles farcis et recouvrez avec le reste de farce. Repliez les lanières de poitrine fumée sur le dessus. Recouvrez d'un papier aluminium et cuisez à four doux 2 heures dans un plat recouvert d'eau. Laissez refroidir au moins 6 heures au réfrigérateur.*

**La confiture:**

Émincez les oignons finement. Faites-les blanchir 2 minutes à l'eau bouillante salée puis refroidissez les rapidement. Prélevez et émincez les zestes d'orange, récupérez le jus. Faites blanchir les zestes à plusieurs reprises, puis quand l'eau ne prend plus de coloration, refroidissez rapidement. Dans une casserole, mettez le jus des oranges, le muscat et le sucre. Chauffez jusqu'à obtenir un sirop léger, puis introduisez les oignons et les zestes. Faites cuire à feu doux environ 1 heure pour obtenir une confiture aux oignons translucides et aux zestes légèrement confits. Servez la terrine en tranches, la confiture dans une saucière avec quelques asperges de pays à la vapeur. Accompagnez d'un Pic St Loup Château de Cazeneuve rouge "Les calcaires" 2001 (André Leenhardt à Lauret).

**La pissaladière Saint André**

Pour 4 personnes  
**Pâte**  
250g. de farine type 55  
10g. de sel  
10g. de levure de boulanger  
10cl. d'huile d'olive  
120cl. d'eau (plus ou moins)  
**Garniture**  
4 oignons Doux St André  
8 filets d'anchois à l'huile d'olive,  
1 tomate, origan, sel, poivre, huile d'olive

**D**élayez la levure dans l'eau tempérée. Faites un puits avec la farine tamisée et le sel. Versez l'eau et la levure en fontaine. Mélangez en travaillant à l'huile d'olive petit à petit. Couvrez d'un linge et laissez reposer 30 mn près d'une source de chaleur douce, laissez lever. Émincez finement les oignons. Faites les tomber sans coloration à l'huile d'olive, salez, poivrez et parsemez d'origan. Coupez la tomate en rondelles. Allumez le four à 190°C (th. 6). Faites retomber la pâte en l'appuyant fortement de vos mains. Étalez-la sur une plaque rectangulaire préalablement huilée puis piquez-la à l'aide d'une fourchette. Garnissez d'oignons puis disposez les rondelles de tomate et les filets d'anchois. Terminez par un filet d'huile d'olive et parsemez à nouveau d'un peu d'origan. Cuire 20 à 30 mn. Servez avec un grenache rosé du Domaine de La Colombette (François Pugibet à Béziers) et une salade de roquette ou un meclun aux copeaux de parmesan.

**Huîtres gratinées  
au Doux Saint André**

Pour 4 personnes  
24 huîtres,  
2 oignons Doux St André,  
20cl. de crème fraîche,  
60g. de gruyère râpé,  
8cl. d'huile.

**P**elez, émincez les oignons, faites-les revenir dans l'huile et quand ils sont dorés, laissez-les mijoter. Égouttez-les. Mettez-les dans une casserole, ajoutez la crème, laissez mijoter. L'oignon et la crème vont se lier; ajoutez une pincée de sel, un ou deux tours de moulin à poivre. Attention, les huîtres sont naturellement salées. Lavez et brossez les huîtres, rangez-les à l'horizontale dans un plat à gratin. Les faire ouvrir à four très chaud (250°) 10 minutes ou plus selon leur grosseur. Laissez refroidir, puis enlevez la coquille du dessus. Les huîtres se sont pochées dans leur eau, videz celle-ci. Mettez une cuillère à café de préparation d'oignons sur l'huître pochée, plus une pincée de gruyère râpé; dorez au four avant de servir chaud. Pour gratiner les huîtres et éviter qu'elles coulent, mettez un papier aluminium froissé au fond de votre plat à gratin. Pour maintenir les huîtres à l'horizontale dans l'assiette, servez-vous d'une ou deux poignées de gros sel.



Bernard Taligrot est membre de la Confrérie des restaurateurs de métier du Gard

