

Les carnets de recette de

L'oignon doux des Cévennes

2012

« **Grands
chefs**

pour

**des habits
de fête »**







Nicolas Escand,
président de la
Coopérative
Origine Cévennes

Chaque année, la publication de notre carnet de recettes nous révèle à quel point notre oignon doux des Cévennes favorise les créations culinaires et les fantaisies.

Une nouvelle fois, nous découvrons de magnifiques recettes composées par de grands chefs étoilés ou toqués de notre territoire. Avec des valeurs communes, notamment la passion du métier, tous ont accepté de partager quelques-uns de leurs secrets.

En 2012, nous avons choisi le thème des menus de Fêtes de fin d'année. L'oignon doux des Cévennes est ainsi sublimé au côté de produits de qualité provenant de toutes les régions.

Avec des caractéristiques gustatives étonnantes comme son goût sucré et sa texture juteuse, l'oignon doux des Cévennes est toujours cultivé dans le respect des techniques traditionnelles. Notre production témoigne de l'engagement des hommes et des femmes du territoire et de la réussite de notre coopérative. Mais c'est aussi grâce au soutien des chefs, qui favorisent sa reconnaissance, que notre projet poursuit son développement.

Au nom de tous les adhérents et producteurs de la Coopérative Origine Cévennes, je remercie chaleureusement tous ceux qui ont participé à cette nouvelle édition et je vous invite à découvrir et à partager ces recettes qui mettront, je l'espère, du piquant dans vos repas de fête !



Fabienne Boutier, Le Pic Saint-Loup

Quasi de veau, jus réduit au wasabi, oignons doux des Cévennes en tempura et en compotée

Ingrédients :

- > 1 quasi de veau de 800 gr
- > 4 oignons doux des Cévennes
- > 1 carotte
- > un tube de wasabi
- > une pâte feuilletée
- > 2 ou 3 jolis cèpes
- > du fond de veau
- > 15 cl de crème fraîche liquide
- > 15 cl de vin blanc



Progression :

• Cuisson du quasi :

Dans une grosse casserole d'eau, préparez un court bouillon : bouquet garni, carotte et oignon doux des Cévennes détaillés en rondelles. Portez à ébullition. Lorsque l'eau bout, y plonger le quasi de veau entier, laissez pocher 8 mn, le sortir de l'eau et le réserver.

• Fond de veau au wasabi :

Vous pouvez le réaliser vous-même en récupérant les parures de votre quasi ; faites les revenir, mouillez légèrement avec du vin blanc, laissez réduire puis avec le court bouillon laissez réduire de nouveau.

Vous pouvez également acheter de la poudre de fond de veau et la délayer.

Dans les deux cas, réduire votre jus au maximum puis le crémer et ajouter une pointe de wasabi suivant votre goût. Tenez le sur le coin d'une plaque pour qu'il reste tiède sans continuer à réduire.

• Tarte aux oignons doux et cèpes :

Dans un sautoir, faites cuire à feux très doux, pendant 2 heures, 3 oignons doux avec un bouquet garni, sel et poivre de penja ou de madagascar. Pour ma part, je relève d'une touche de piment chipotle. Détaillez à l'emporte pièce 4 ronds de pâte feuilletée, disposez les entre deux plaques de four (pour que les ronds restent bien plats). Les cuire à 180°C pendant 8 mn.

Tranchez les cèpes entiers très finement à la mandoline.

Sur la pâte feuilletée cuite, étalez la

compotée d'oignons et disposez les cèpes en rosace. Assaisonnez les cèpes avec du poivre de penja et de la fleur de sel rose du Cachemire.

• Tempura d'oignons doux des Cévennes :

Préchauffez votre friteuse à 180°C.

Détaillez les oignons doux en lamelles de 3/4 mm d'épaisseur.

Préparez votre appareil à tempura : farine à tempura + un peu d'eau + sel + poivre. L'appareil à tempura doit être souple et pas trop liquide.

Finalisation :

Détailler le morceau de quasi en 4 parts. Enfournes les tartes aux oignons doux et cèpes au four pendant 4 mn.

Faire chauffer une poêle avec un peu de matière grasse.

Y faire revenir les morceaux de quasi suivant votre goût (le quasi peut se manger saignant ou rosé)

Plongez les rondelles d'oignons dans l'appareil à tempura puis de suite dans la friteuse. Les retirer dès qu'elles sont dorées.

Dressage à l'assiette :

A l'aide d'une cuillère, dessinez une grande larme avec le jus réduit au wasabi. Disposez votre morceau de viande perpendiculairement à cette larme et dans les cerceaux de rondelles d'oignons. Posez la tarte. Servir immédiatement

Pour ma part, je détaille le veau, le marque à la poêle puis je mets chaque part sous vide. Je finis ensuite la cuisson dans un thermoplongeur réglé à 52°C pour que le veau soit moelleux, rosé et parfumé.

Dos de cabillaud rôti, compote d'oignons doux des Cévennes et jus de betterave au miel

Plat
4 personnes



Ingrédients :

- > 4 filets de Cabillaud de 130 g
- > 2 betteraves rouges crues
- > 800 g d'oignons doux des Cévennes
- > 100 g de miel
- > 1 échalote ciselée
- > 10 cl de vinaigre de Xeres
- > 3 dl fond blanc de volaille
- > 4 dl de crème fluide
- > 50 g de beurre
- > Cerfeuil
- > Oignons frits

Progression :

• Cuisson des oignons

Eplucher les oignons.

Dans une casserole, cuire les oignons émincés au beurre, en les compotant sans coloration.

Ajouter la crème au $\frac{3}{4}$ de la cuisson, sel et poivre. Cuire à feu doux sans coloration.

• Cuisson des betteraves

Eplucher les betteraves, les couper en petits dés.

Dans une casserole, suer une échalote avec le miel, sans trop de coloration.

Déglacer au vinaigre de vin, laisser réduire et ajouter le fond blanc de volaille.

Cuire à feu doux, une heure environ.

Après cuisson, passer la sauce au chinois, mixer la pulpe de betterave. Se servir de cette pulpe pour faire une purée de betterave, saler, poivrer et mixer.

Réduire le coulis de betterave, lier à la féculé de pomme de terre.

Saler et poivrer.

Mettre à point.

• Préparation des oignons frits

Les couper à la mandoline, les tremper au lait, et saupoudrer de farine ;

Faire frire avec un peu de coloration. Réserver sur papier absorbant.

• Elaboration de la sauce

Egoutter en fin de cuisson les oignons, garder le jus de cuisson ;

Ajouter de la crème fraîche et passer au mixeur avec un peu de pulpe d'oignons pour lier la sauce. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre et monter d'une noix de beurre.

• Cuisson du poisson

Cuire les filets de poissons, salés et poivrés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Colorer le côté peau en premier. Cuire 3 mn et ensuite retourner sur l'autre face.

Cuire doucement 2 mn également.

Dressage sur assiette :

Mettre au centre la compote d'oignons, disposer le filet de poisson dessus.

Mettre un cordon de coulis d'oignons et marbrer du jus de betterave rouge.

Décorer d'un peu d'oignons frits.

Huîtres et oignons des Cévennes en amuse bouche



Huître en gelée d'oignons

Ingrédients :

- > 6 huîtres Spéciales
- > 2 oignons des Cévennes
- > 2 feuilles de gélatine
- > Sel, poivre, thym, huile d'olive

Progression :

Emincer finement 1 oignon, le faire confire dans un sautoir avec sel, thym, huile d'olive.

Pour la gelée, faire suer 1 oignon, ajouter 1 litre d'eau, faire cuire jusqu'à obtenir 0,250 litre de bouillon filtré. Saler, poivrer et coller avec la gélatine.

Ouvrir les huîtres, placer le confit d'oignons froid dans le fond de la coquille, mettre le coquillage et couler une fine couche de gelée dessus (servir bien rafraîchi).

Entrées
6 personnes

Huître et oignons grillés :

Ingrédients :

- > 6 huîtres Spéciales
- > 2 oignons des Cévennes
- > Sel, poivre, huile d'olive

Progression :

Cuire 6 grosses tranches d'oignon à l'eau salée, puis les faire griller ;

Placer sur chaque tranche une huître décortiquée juste frémiée dans leur propre jus.

Servir avec une émulsion de jus de coquillages et des tempuras d'oignons.

Philippe Ducos, Domaine d'Auriac

Tarte Fine aux oignons doux des Cévennes et légumes bio Languedociens

Ingrédients :

Fond de tarte :

- > 200 gr de farine kanut bio
- > 200 gr de farine T45 bio
- > 10 gr de sel
- > 20 gr de sucre
- > 90 gr de beurre
- > 20 gr d'huile d'olive
- > 1 $\frac{1}{4}$ verre de lait

Garniture fond de tarte :

- > 4 gros oignons doux des Cévennes
- > 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Garniture de la tarte :

- > 1 poivron rouge bio mondé
- > 1 artichaut violet cuit
- > 2 tomates bio confites
- > 2 tranches d'aubergine bio
- > 1 fleur de courgette bio
- > 4 radis de saison
- > 2 minis courgettes jaunes bios
- > 2 minis courgettes vertes bios
- > 1 carotte fane bio
- > 1 carotte jaune bio
- > 50 gr de Parmesan

Entrée

4 personnes

Progression :

Cuire le fond de la tarte entre deux plaques au four, puis détailler en rectangle de 4 cm sur 12 cm.

Eplucher et émincer les oignons doux des Cévennes, les faire suer sans coloration avec l'huile d'olive.

Tartiner les fonds de tartes avec la tombée d'oignons doux des Cévennes.

Puis garnir la tarte avec les légumes bios Languedociens.

Parsemer de copeaux de parmesan.





Velouté d'oignons doux des Cévennes
recette réalisée dans le cadre des "Talents culinaires"
en Languedoc-Roussillon, 2011

Ingrédients :

- > 6 oignons doux des Cévennes
- > 2 cuillères à soupe d'huile d'olives
- > 40 g de beurre
- > 1 l de bouillon de volaille
- > 1 dl de crème
- > 1 bouquet garni
- > Noix de muscade, sel poivre, vinaigre de Xeres

Entrée
4 personnes

Progression :

Émincer les oignons après les avoir épluchés.

Les faire suer avec l'huile d'olives, le beurre et une pincée de sel, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Mouiller avec le bouillon de volaille, ajouter le bouquet garni, et cuire 20 mn.

Mixer, ajouter la crème, vérifier l'assaisonnement avec muscade, sel, poivre et une lichette de Xeres.



Le 3C d'oignons doux des Cévennes, consommé, crème brûlée, chips

Entrée

4 personnes

Ingrédients :

- > 3 oignons doux des Cévennes
- > Huile d'olive
- > Vin blanc sec
- > 1/2 l de crème
- > 1/2 l de bouillon de volaille
- > Sel / Poivre
- > Agar - Agar
- > Sucre
- > Quelques feuilles de roquette

Progression :

Crème brûlée

Émincer 3 oignons, faire revenir avec un peu d'huile d'olive, déglacer au vin blanc sec, mouiller avec un demi litre de crème, un demi litre de bouillon de volaille.

Laisser cuire une demi heure.

Saler et poivrer, mixer, passer au tamis et coller l'agar agar. Mouiller dans un tube pvc.

Chips

Tailler très fin l'oignon, le mettre entre 2 feuilles de papier sulfurisé, avec du beurre clarifié, cuire au four à 120°C pendant 30 à 40 mn.

Consommé

Faire réduire du vin blanc sec à glacer, rajouter 3 oignons émincés et recouvrir de bouillon de volaille, cuire 30 minutes, saler et poivrer, mixer et passer au tamis.

Dressage :

Couper des morceaux de crème brûlée, les caraméliser avec un peu de sucre au chalumeau.

Les dresser dans une assiette creuse, verser le consommé et planter les chips d'oignon.

Peut se servir chaud ou froid.

Quelques feuilles de roquettes pour le décor.

Véritable lapin de garenne, râble et cuisse
en saupiquet, les avants en effilochée
à l'oignon des Cévennes et gnocchi

Plat
4 personnes

Ingrédients

- > 1 lapin
- > 4 oignons des Cévennes
- > 10 cl de vin blanc
- > 2 l de bouillon de poule
- > 2 échalotes
- > 2 gousses d'ail épluchées
- > Fleur de thym
- > 250 g de beurre
- > 200 g de pulpe de pomme de terre
- > 1 jaune d'œuf
- > 75 g de farine
- > Sel - Poivre

Progression :

Découper le lapin, en séparant les 2 cuisses, le râble et les 2 pattes de devant de la tête.

Marquer les cuisses et le râble vert cuit environ 10mn. Désosser.

Réaliser un jus de lapin avec les os, les pattes de devant, le vin blanc et environ 1 litre de bouillon.

Réaliser une effilochée avec les pattes une fois cuites (1 h) et bien réduire le jus puis le passer.

Éplucher et creuser les oignons, en conservant 4 beaux chapeaux, les cuire avec du bouillon à hauteur et 100 g de beurre.

Pour les gnocchis, la pulpe est réalisée en cuisant les pommes de terre au four sur du gros sel à 180°C pendant 35 mn. Mélanger la pulpe, le jaune d'œuf et la farine, assaisonner et réaliser des petits rouleaux avec la pâte homogène, les blanchir dans de l'eau bouillante salée.

Sauter au beurre les abats de lapin avec les échalotes, de l'ail haché et la fleur de thym, hacher au couteau en purée. Mélanger cette purée d'abats au jus de lapin et monter au beurre (100 g)

Mettre une cuillère de jus aux abats dans l'effilochée, puis farcir les oignons, finir au four à 180°C ainsi que la cuisson des cuisses et râble désossés (5mn). Servir avec les gnocchis et le jus autour.





*Raviolis de moules Tarbouriech et
tourteaux
aux jeunes pousses de tétragones,
pressée safranée et crème aérienne de pommes
de terre violette croustillante*

Ingrédients :

> Moules de Tarbouriech	80 pièces
> Chair de tourteaux	200 g
> Pâte à raviole japonaise	20 pièces
> T�tragones	500 g
> Safran	2 g
> Citron jaune	1 pièce
> Pommes de terre charlotte	2 pièces
> Pommes de terre violette	2 pièces
> Ciboulette	1 botte
> Carotte	2 pièces
> Oignon doux des Cévennes	12 pièces
> Champignons de Paris	4 pièces
> Thym et laurier	PM
> Œufs	2 pièces
> Crème liquide	1/2 litre
> Beurre	200 g
> Huile d'olive	1/2 litre
> Vin blanc	75 cl
> H2O	PM
> Ail	5 grains
> Agar agar	2 g

Plat
4 personnes

Progression :

**Ouverture des moules et
récupération du jus**

Tailler les carottes, oignons, ail et champignons. Les mettre à revenir dans une grande casserole avec de l'huile d'olive, y déposer les moules préalablement rincées et  barb es, puis déglacer au vin blanc et cuire à couvert quelques minutes. Une fois ouvertes, séparer le jus des moules avec la garniture aromatique et réserver les jus avec la garniture au frais. Décortiquer les moules et réserver.

Préparation de l'appareil à raviole

Trier la chair de tourteaux afin de retirer les coquillages. Dans un cul de poule, mettre la chair de tourteaux avec 40 moules concassées ainsi que la ciboulette ciselée. Faire réduire 200 g de beurre et verser la réduction sur la chair. Faire tomber dans une casserole avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et un grain d'ail, 450 g de tétragones avec une pointe de sel. Une fois cuites, les retirer du feu et les concasser finement avec les grains d'ail. Mélanger le tout dans le cul de poule, rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.

Préparation de la pressée

Prendre 150 g de jus de moules avec 75 g de moules, mixer le tout longuement, passer au chinois fin puis incorporer les 2 g d'agar et faire chauffer jusqu'à 80°C. Puis, verser dans 4 bols appropriés pour le dressage. Réserver au frais.

Préparation du crémeux de pommes de terre et chips de pommes de terre violette

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs dans une grande casserole d'eau salée. Une fois cuites, les éplucher à chaud, mettre 50 g de pulpe avec 50 g de crème, 50 g de beurre et 25 g d'eau. Mixer le tout de façon à obtenir une texture lisse. Verser l'appareil dans le siphon et charger deux cartouches de gaz. Réserver le siphon dans une casserole d'eau tiède. Eplucher les pommes de terre violettes et les tailler finement dans la longueur à la mandoline. Les plonger dans une friteuse à 180°C. Ensuite, les égoutter sur un papier absorbant et saler légèrement.

Confection du bouillon de raviole

Utiliser 200 g de jus de moules, le faire bouillir et incorporer le beurre restant avec la crème restante. Monter énergiquement avec un fouet

afin d'avoir un bouillon épais. Puis incorporer un zeste de citron râpé très fin. Réserver dans une casserole.

Confection de l'émulsion safranée

Mixer le reste du jus de moules avec la garniture aromatique, le passer au chinois puis incorporer le safran avec l'huile d'olive (4 cuillères à soupe) et émulsionner à l'aide du mixer à main. Réserver à température ambiante.

Confection des ravioles

Casser et battre les œufs, étaler les feuilles à ravioles et déposer sur un côté l'appareil, passer à l'aide d'un pinceau l'œuf battu sur tous les bords de la feuille et replier. Puis détailler avec l'emporte-pièce de façon à obtenir un petit coussinet. Reproduire l'opération afin d'obtenir 5 ravioles par personne et réserver au frais.

Confection de la compotée d'oignon doux

Éplucher et émincer les oignons, les faire suer à l'huile d'olive, les saler légèrement et faire revenir à feu doux jusqu'à obtention d'une couleur brune.

Cuisson et dressage :

Plonger les ravioles dans une eau bouillante. Pendant le temps de cuisson, disposer 5 petits tas d'oignon dans une assiette creuse, puis poêler légèrement la tétragone restante. Une fois les ravioles cuites, les égoutter et les déposer joliment sur l'oignon puis surmonter de quelques pousses de tétragones et d'une moule. Disposer sur le dessus l'émulsion au safran. Dans le bol de la pressée, mettre le crémeux de pommes de terre et planter dessus quelques chips. Faire bouillir une dernière fois le bouillon de raviole et le verser au dernier moment sur les ravioles, sans abîmer le dressage.

Filet de loup en cuisson lente Croustille à la fricassée d'artichauts et oignons doux des Cévennes. Sauce réglissée

Plat
4 personnes

Ingrédients :

- > 70 g de filet de loup/ personne
- > 4 artichauts poivrade ou 4 fonds d'artichauts
- > 1 cébette
- > 2 oignons doux des Cévennes

La pâte brisée :

- > 250g de farine
- > 1 œuf
- > 1 jaune d'œuf
- > 20 cl de lait
- > 180 g de beurre
- > 1 pincée de sel

La sauce réglisse :

- > 50 cl de vinaigre balsamique
- > 3 échalotes
- > 50 cl de crème fleurette
- > 8 g de poudre de réglisse
- > 80 g d'oignons doux des Cévennes
- > 1 dl d'huile d'olive

Progression :

Réaliser la pâte brisée en mélangeant la farine avec le beurre pommade, la pincée de sel puis ajouter l'œuf, le jaune, le lait. Laisser reposer 1 heure au frais puis l'étaler sur 3 mm et découper à l'emporte pièce (diamètre 10-12 cm). Disposer les rondelles de pâte sur une plaque et faire cuire 7-8 mn au four à 200°C.

Émincer les oignons doux des Cévennes et les saisir dans une poêle huilée. Il faut qu'ils restent croquants, sans coloration. Réserver.

Émincer les 4 fonds d'artichauts crus, les faire blanchir dans de l'eau bouillante salée citronnée. Les égoutter puis les poêler à l'huile en les gardant croquants. Ajouter le cébette émincée et mélanger.

Cuire les filets de loup à la vapeur 8 mn à 58°C (eau chaude sans ébullition). Retirer la peau après cuisson.

Réaliser la sauce réglisse en réduisant le vinaigre balsamique, les échalotes émincées et la poudre de réglisse de moitié. Ajouter la crème et faire réduire de nouveau jusqu'à une consistance sirupeuse. Passer au chinois. Ajuster le goût de réglisse à votre convenance.

Réaliser l'huile de réglisse en portant 1 dl à 80°C avec 5 g de poudre de réglisse et laisser refroidir.

Dressage :

Dresser les oignons sur les tartelettes mi-cuites, les réchauffer au four à 180°C pendant 5 mn. Ajouter la fricassée d'artichauts, y déposer le filet de loup préalablement lustré à l'huile de réglisse. Positionner la croustille dans une assiette, ajouter quelques traits de sauce réglissée à côté, servir le reste de la sauce à part dans une saucière.

Oignons doux des Cévennes farcis à l'émietté de Canard Colvert



Plat
4 personnes

Ingrédients :

- > 4 cuisses de canard colvert
- > 8 oignons doux des Cévennes (taille moyenne)
- > 100g de champignons de Paris
- > ¼ l. crème fleurette
- > ½ l. cidre brut
- > 1 c à soupe de concentré de tomates
- > 1 branche de thym
- > 1 branche de laurier
- > 1 branche de romarin
- > Sel
- > Poivre en grains

la marinade :

- > 1 carotte coupée grossièrement
- > 1 branche de céleri coupée grossièrement
- > 1 branche de persil
- > 1 branche de thym
- > 1 feuille de laurier
- > 2 baies de genièvre
- > 3 gousses d'ail écrasées
- > 2 c. à café de poivre en grains
- > 20 g de gros sel
- > 5 cl d'huile d'olive
- > ½ l. Vin rouge

Progression :

Evider les oignons en laissant 2 pelures (conserver l'intérieur des oignons évidés), puis réserver dans un plat allant au four.

Couper les cuisses de canard à la jointure puis laisser les mariner 48 h.

Egoutter les cuisses dans une passoire (conserver la marinade), et faire saisir dans une poêle.

Verser ensuite la viande dans une cocotte allant au four (sans apport de graisse), y ajouter les légumes de la marinade (carotte et branche de céleri) additionnés de 100 g de champignon de Paris, de l'intérieur des oignons évidés, d'une bonne cuillère à soupe de concentré de tomates, du sel, du poivre en grains, une branche de thym, de laurier et de romarin.

Mouiller avec ½ l de cidre brut, ¼ l de la marinade, ¼ l de crème fleurette.

Porter à ébullition. Couvrir la cocotte et passer au four 1h à 140°C. Laisser refroidir.

Séparer les cuisses et les légumes puis les égoutter.

Passer la sauce à l'étamine et rectifier l'assaisonnement.

Emietter la chair à l'aide d'une fourchette et écraser les légumes. Mélanger le tout.

Farcir, avec la préparation, les oignons doux des Cévennes. Les envelopper en papillote et faire cuire au four 15mn environ.

Servir avec la sauce à part.

Idee : Dans le cas où vous avez des canards entiers, la poitrine peut être poêlée, et émincée pour accompagner les oignons farcis à l'émietté.

Pour l'apéritif, une brioche à l'oignon doux des Cévennes et carvi

Ingrédients :

- > 1 oignon doux des Cévennes
- > 250 g de farine T45
- > 120 g de beurre
- > 10 g de levure
- > 10 g de sel
- > 10 g de sucre
- > 3 œufs
- > 1 cuillère à café de carvi
- > 3 tranches de lard fermier salé
- > Dorure (1 œuf et 1 cuillère à soupe de lait)



Entrée
4 personnes

Progression :

Tamiser la farine et la verser dans la cuve d'un batteur/mélangeur muni d'un crochet.

Ajouter le sel et le sucre et mélanger à faible vitesse 1 mn.

Ajouter la levure de boulanger puis les œufs entiers un à un.

Laisser tourner à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se soit amalgamée autour du crochet.

Ajouter le beurre tempéré en cube de 2 cm.

Laisser tourner jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la cuve.

Débarrasser la pâte dans un saladier couvert d'un torchon humide et laisser pousser 1 heure à température ambiante (25 à 30°C) en évitant les courants d'air.

Envelopper l'oignon dans du papier film et le mettre à cuire 3 à 4 mn au micro-onde à pleine puissance.

Détailler les tranches de lard en losange puis éplucher l'oignon tiède et détacher les pétales en le taillant en 4.

Fariner une planche puis rompre la pâte à brioche une fois, former un boudin et abaisser à 1 cm d'épaisseur, replier ensuite en 2 dans le sens de la longueur et former une couronne.

On peut cuire cette couronne directement sur la plaque du four bien beurrée ou dans un moule à savarin beurré également.

Laisser pousser 30 mn puis glisser les pétales d'oignons dans le pli de la couronne ainsi que le lard et le carvi.

Battre l'œuf avec la cuillerée à soupe de lait et dorer la brioche avant de l'enfourner 30 mn à 170°C.

Déguster tiède à l'apéritif.



Cappuccino d'oignons doux des Cévennes, toasts grillés aux légumes du moment

Ingrédients :

- > 4 oignons doux des Cévennes
- > 1 gousse d'ail
- > Thym frais
- > 1 l lait entier
- > Huile d'olive
- > Coriandre
- > Tranche de pain de campagne
- > Légumes du moment : betteraves rôties, brocoli, radis

Entrée
4 personnes

Progression :

Pocher les oignons doux, l'ail et le thym frais dans le lait jusqu'à cuisson complète.

Conserver les coeurs des oignons doux pour découpe et assemblage final.

Mixer le tout et faire émulsionner pour réaliser un cappuccino.

Toaster le pain de campagne, y déposer les légumes du moment ainsi que les coeurs des oignons doux.

Terminer avec un filet d'huile d'olive, un crack de poivre blanc et de la coriandre fraîche.

*Cannelloni de chèvre frais
sur lit de confit d'oignons
des Cévennes au Banyuls, Saladine
à la vinaigrette d'oignons doux des Cévennes*



Entrée

Ingrédients :

- > Chèvre frais
- > Oignons doux des Cévennes
- > Ciboulette, persil, basilic
- > Sel / poivre
- > Tomates
- > Crème
- > Banyuls
- > Vinaigre de banyuls
- > Huile d'olive
- > Mesclun

Progression :

Farce de chèvre :

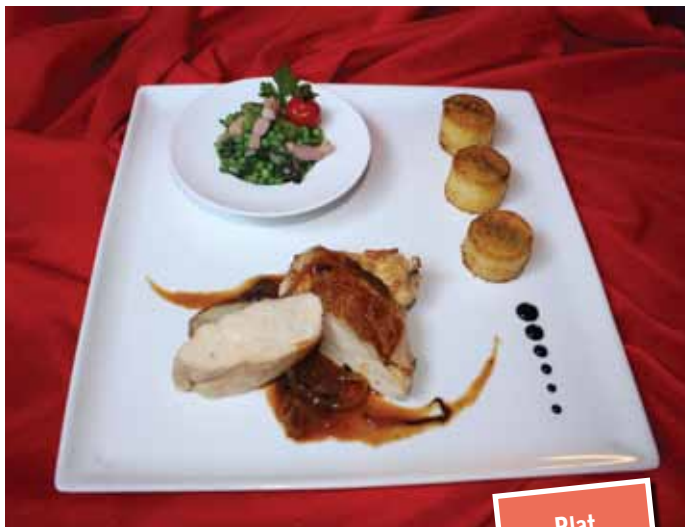
Ajouter le chèvre frais à la crème et aux herbes ciselées. Puis, intégrer les dés de tomates et oignons doux des Cévennes hachés finement. Mélanger le tout pour obtenir une farce homogène.

Confit d'oignons doux des Cévennes :

Ajouter aux oignons doux des Cévennes ciselés le Banyuls, le sel et le poivre. Cuire à feu doux jusqu'à réduction totale du Banyuls. Réserver au frais.

Pour la Vinaigrette : mélanger l'huile d'olive et le vinaigre de Xeres, le sel et le poivre.

Pistou de ciboulette : Mixer la ciboulette et l'huile d'olive.



Plat

*Suprême de poulet jaune " Label rouge ",
contisé aux oignons doux des Cévennes,
petits pois à la Française
et pomme de terre fondante,
jus aux oignons doux des Cévennes torrifiés*

Progression :

Contiser les suprêmes de poulet : décoller la peau du suprême de poulet, glisser les fines tranches d'oignons doux des Cévennes, ajouter le sel et le poivre et replacer la peau.

Saisir les suprêmes côté peau et cuire environ 10 mn au four à 190 °C.

Petits pois à la Française : sauter les lardons, ajouter les oignons des Cévennes ciselés, déglacer au vin blanc sec et ajouter la laitue ciselée avec un peu de fond blanc de volaille, assaisonner.

Pommes de terre fondantes : éplucher et tailler les pommes de terre, placer une feuille de laurier, colorer à la poêle, ajouter le fond blanc de volaille à mi-hauteur, cuire au four 190°C environ 30 mn en arrosant au fil de la cuisson.

Jus aux oignons torrifiés : colorer fortement les oignons des Cévennes émincés, déglacer au vin blanc et ajouter un jus de poulet, assaisonner si nécessaire.

Ingrédients :

- > Suprêmes de poulet
- > Oignons doux des Cévennes
- > Petits pois
- > Lardons
- > Laitue
- > Pommes de terre
- > Jus de poulet
- > Sel /poivre
- > Laurier



Jérôme Ryon, La Barbacane

Plat
4 personnes

Sur une compotée aux oignons doux des Cévennes, homard breton rôti, feuilleté léger aux cèpes et pinces, jus de cuisson réduit

Ingrédients

- > 2 homards en 400 – 600 g
- > 250 g cèpes
- > 1 kg oignons doux des Cévennes
- > 250 g pâte feuilleté
- > 150 g beurre

Jus :

- > 1 carotte
- > 1 fenouil
- > 1 échalote
- > Thym, laurier, vin blanc

Nage :

- > 1 oignon doux des Cévennes
- > 1 cuillère à soupe de poivre noir
- > 1 fenouil
- > ¼ l vinaigre alcool blanc
- > 1 cuillère à soupe de badiane
- > ½ L vin blanc
- > 1 bouquet garni
- > 20 g gros sel

Garniture et décoration :

- > 4 pièces cèpe
- > 4 brindilles pimprenelle

Progression

Confectionner la nage. Émincer les légumes, ajouter 2L d'eau et tous les autres ingrédients. Laisser bouillir pendant 20 mn puis filtrer.

Ébouillanter les homards (10 secondes) le temps de les tuer, puis cuire les pinces pendant 7 mn et les corps pendant 3 mn. Décortiquer et réserver.

Faire suer les têtes légèrement concassées. Ajouter la garniture aromatique et déglacer au vin blanc. Mouiller à l'eau de cuisson. Cuire, passer et réduire le jus.

Étaler le feuilletage et le cuire environ 12 mn à 180°C, le parer à la sortie du four.

Éplucher, émincer et cuire les oignons doux des Cévennes dans une cocotte en fonte avec du beurre, thym et laurier. Récupérer l'eau de cuisson et continuer la cuisson compotée des oignons doux des Cévennes. Une fois cuits, rectifier l'assaisonnement. Couper les cèpes en quatre, les poêler au beurre.

Réduire le jus de cuisson des oignons, ajouter le jus de homard et monter au beurre.

Dresser l'assiette et décorer avec une brindille de pimprenelle et d'un trait d'huile de noix.

En 2012, ils ont participé au Carnet de recettes de l'oignon doux des Cévennes

👑 Fabienne Boutier
Le Pic saint Loup
176, route de Montpellier
34270 LES MATELLES
Tél. 04 67 84 35 18
www.lepicsaintloup.fr

☆ Serge Chenet
Entre Vigne et Garrigue
Mas Saint-Bruno
Route Saint-Bruno
30131 Pujaut
Tél. 04 90 95 20 29
www.vigne-et-garrigue.com

☆ Christophe Comes
La Galinette
23, rue Jean Payra
66000 PERPIGNAN
Tél. 04 68 35 00 90

☆ Philippe Ducos
Domaine d'Auriac
Route de Saint-Hilaire
11009 CARCASSONNE
Tél. 04 68 25 72 22
www.domaine-d-auriac.com

☆ Charles Fontes
La Réserve Rimbaud
820, avenue Saint-Maur
34000 MONTPELLIER
Tél. 04 67 72 52 53
www.reserve-rimbaud.com

☆ Fabien Galibert
La Bergerie
Allée Pech-Marie
11600 ARAGON
Tél. 04 68 26 10 65
www.labergeriearagon.com

☆☆☆ Gilles Goujon
Auberge du Vieux Puits
Av. Saint-Victor
11360 FONTJONCOUSE
04 68 44 07 37
www.aubergeduvieuxpuits.fr

☆ Lionel Giraud
La Table Saint-Crescent
68, avenue du Général Leclerc
Rond Point de la Liberté
11100 NARBONNE
04 68 41 37 37
www.la-table-saint-crescent.com

☆☆ Michel Kayser
Alexandre
2, rue Xavier Tronc
30128 GARONS
Tél. 04 66 70 08 99
www.michelkayser.com

☆ Fabien Lefebvre
L'Octopus
12 rue Boieldieu
34500 Béziers
Tél. 04 67 49 90 00
www.restaurant-octopus.com

👑 Faouzi Mkhini,
Le Bistrot Nîmois
22 rue de la Curaterie
30000 Nîmes
Tél. 04 66 36 15 75
www.lebistrotnimois.com

👑 Jean-Daniel Quelquejeu
La Raffinerie
14, avenue Joseph Lazare
34500 BEZIERS
Tél. 04 67 76 07 12
www.la-raffinerie.com

👑 Jérôme Ryon
La Barbacane
Place Auguste Pierre Pont
11000 CARCASSONNE
Tél. 04 68 71 98 71
www.hoteldelacite.fr

Site Remarquable du Goût de l'oignon doux des Cévennes

Un Site Remarquable du Goût permet de révéler un accord exceptionnel entre le savoir-faire des hommes, la qualité d'un produit et la richesse d'un patrimoine naturel et culturel.

Le territoire de l'oignon doux des Cévennes, au travers des professionnels du tourisme et des agriculteurs, a su se mobiliser autour de ce produit remarquable. De cette dynamique, une association locale « Site Remarquable du Goût » a été créée en juillet 2012.

L'objectif est de tisser un lien entre les visiteurs et les habitants du Pays, de donner à cette production agricole un rayonnement sur les tables locales.

L'association « Les terrasses de l'Aigoual » assure ainsi le développement de l'image du produit AOP en accord avec les productions locales, le terroir et les paysages. Elle s'engage à promouvoir, encourager, animer et professionnaliser toutes les actions liées à la valorisation du Site Remarquable du Goût « oignon doux des Cévennes » en associant les acteurs locaux de l'économie agritouristique en liaison avec La Fédération Nationale des Sites Remarquables du Goût.

Des projets sont déjà engagés comme la participation à plusieurs salons et fêtes.

Les acteurs du projet :

Sur l'aire de production de l'AOP (32 communes), un paysage exceptionnel (la vallée de Taleyrac) et 2 villages ambassadeurs (Saint André de Majencoules et Saint Martial).

Le pays Aigoual Cévennes Vidourle, le CDT 30, l'ADOC, la Coopérative Origine Cévennes, les communes de Saint André de Majencoules, Saint Martial et Valleraugue sont à l'initiative du projet.



Association « les terrasses de l'Aigoual »,
Site Remarquable du Goût de l'oignon doux des Cévennes
Maison de la Formation et des Entreprises
30b Route du Pont de la Croix - 30120 LE VIGAN
Mail : lesterrassesdelaignoual@hotmail.fr





L'Oignon doux des Cévennes, c'est:

- UN TERROIR
- UNE NATURE QUE L'ON RESPECTE
- DES PETITS PRODUCTEURS SOLIDAIRES
- UN PRODUIT D'EXCEPTION



la coopérative des petits producteurs...

Route de Valleraugue - 30570 Saint-André de Majencoules
Tél. 04 67 82 50 64

www.oignon-doux-des-cevennes.fr