



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

TARTINADE DE PICODON À L'AIL DE LA DRÔME

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, Maître restaurateur,
ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

100 g de Picodon jeune

1 dl huile d'olive de Nyons

**400 g de fromage blanc
de chèvre**

1 dl Clairette de Die

100 g de ciboulette

**3 gousses d'ail
de la Drôme**

sel, poivre du moulin

Éplucher l'ail et le hacher finement,
ciseler la ciboulette.

Faire ramollir le Picodon 1 minute au micro-ondes.

Mélanger le fromage blanc de chèvre, l'huile
d'olive de Nyons, l'ail et la ciboulette, ajouter
le Picodon tiédi et fouetter.

Assaisonner sel, poivre à votre goût.

Laisser reposer 1 heure au frigo.

Servir sur du pain, des toasts ou des gressins.

- L A
D R Ô
M E -

LE DÉPARTEMENT



picodon-aop.fr



nyons-aoc.com

Clairette
de Die
L'EXCELLENCE INTÉRIEURE

clairette-de-die.com



aildromois.com



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

SUPRÊME DE PINTADE DE LA DRÔME AU MIEL DE PROVENCE ET OLIVES DE NYONS

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, Maître restaurateur, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

4 suprêmes de pintade de la Drôme

1 dl d'huile d'olive de Nyons

50 g de miel de Provence

2 cl de vinaigre balsamique

50 g de beurre

3 dl de fond de veau

50 g de concentré de tomate

100 g d'olives de Nyons

2 dl de Clairette de Die

100 g de sucre semoule

Réaliser le fond de veau (poudre).

Cuire un caramel et le déglacer au vinaigre balsamique, ajouter le concentré, la Clairette de Die et le fond de veau. Cuire 10 minutes.

Monter au beurre, ajouter les olives de Nyons et assaisonner (attention les olives sont déjà salées).

Snacker les suprêmes de pintadeau (rosé).

Dresser à l'assiette selon votre imagination.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



miels-de-provence.com



nyons-aoc.com



clairette-de-die.com



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

CRÈME AU BLEU DU VERCORS SASSENAGE ET NOIX DE GRENOBLE ET SES RAVIOLES DU DAUPHINÉ

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, Maître restaurateur,
ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

**150 g de bleu
du Vercors-Sassenage**

**2 dl de crème fraîche
liquide**

2 dl de Clairette de Die

1 oignon

**100 g de cerneaux de noix
de Grenoble**

1 gousse d'ail de la Drôme

**2 cl d'huile d'olive
de Nyons**

Ravioles du Dauphiné pour 4 pers (selon votre
faim, recommandé : 100 gr/personne)

Sel, poivre du moulin

Éplucher et ciseler l'oignon, faire réduire la
Clairette et l'oignon au veuf vif. Crémer et mixer.
Ajouter le Bleu en morceaux et laisser fondre
3 minutes, sans bouillir. Fouetter.

Éplucher l'ail. Mixer les noix, l'ail et l'huile d'olive
ensemble.

Pocher les raviolis 2 minutes (quand elles
remontent elles sont cuites). Égoutter.

Rajouter les raviolis à la crème de Bleu, parsemer
de noix à l'ail, servir chaud.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



bleuvercors-sassenage.com



aoc-noixdegrenoble.com



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

HOUMOUS DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE AUX OLIVES DE NYONS

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, Maître restaurateur, ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

150 g de petit épeautre de Haute Provence

1 dl d'huile d'olive de Nyons

100 g d'affinade d'olive de Nyons

Sel, poivre du moulin

Cuire le petit épeautre à l'eau salée.
Le rafraîchir à l'eau froide, et l'égoutter.

Ajouter l'affinade d'olive de Nyons et l'huile d'olive, mixer le tout, assaisonner.

Laisser reposer 2 heures au frigo.

Dresser en quenelles ou sur un pain grillé.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



petitepeautre.com



Huile d'Olive
et Olives noires
de Nyons AOC
nyons-aoc.com



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

ÉMINCÉ DE CHEVREAU DE LA DRÔME, SAUCE ABRICOTS DE BARONNIES

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, Maître restaurateur,
ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

400 g de chevreau émincé

100 g d'abricot sec

5 dl de fond de veau

**50 g de concentré
de tomate**

1 gros oignon

3 dl de Clairette de Die

**1 dl d'huile d'olive
de Nyons**

50 g de beurre

100 g de sucre

**1 dl de vinaigre
balsamique**

sel, poivre du moulin

Réaliser le fond de veau.

Éplucher et hacher l'oignon dans une casserole, réduire la clairette et l'oignon, faire caraméliser et déglacer au vinaigre balsamique.

Ajouter le concentré de tomate à la réduction de Clairette, mixer le tout, monter au beurre.

Assaisonner, hacher les abricots secs et ajoutez-les à la sauce.

Snacker les morceaux de chevreau rosé et servir avec la sauce.

- L A
D R Ô
M E -

LE DÉPARTEMENT



Abricot des
Baronnie

abricotdesbaronnie.com



Huile d'Olive
et Olives noires
de Nyons AOC

nyons-aoc.com

Clairette
de Die

L'EXPERIENCE INTERMIEUXE

clairette-de-die.com



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

SAINT MARCELLIN EN ROBE DE CHOCOLAT

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, Maître restaurateur,
ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

2 Saint-Marcellin jeunes

150 g de chocolat noir
de couverture

5 cl d'huile d'olive
de Nyons

10 g de pistaches
décoquillées

5 g de mignonnette
de poivre

Faire fondre le chocolat dans l'huile d'olive
au micro-ondes.

Tremper les Saint-Marcellin l'un après l'autre,
et les disposer sur un papier sulfurisé.

Parsemer de pistaches hachées et de
mignonnette de poivre.

Faire refroidir 1 heure au frigo.

Servir en remplacement du fromage du menu.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP
fromage-saint-marcellin.fr



Huile d'Olive
et Olives noires
de Nyons AOC
nyons-aoc.com



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

BLINIS DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE

Recette réalisée par Jean-Jacques GALLIFFET, Maître restaurateur,
ambassadeur DRÔME c'est ma NATURE.

**150 g de farine
de petit épeautre**

3 œufs

**4 cl d'huile d'olive
de Nyons**

1 dl de bière

1 dl de crème

**1 sachet de levure
chimique**

sel, poivre du moulin

Clarifier les œufs.

Monter les blancs en neige ferme.

Mélanger les jaunes, la farine, 2 cl d'huile d'olive
de Nyons, la crème, la levure.

Ajouter les blancs en neige à l'appareil ci-dessus.
Mélanger sans casser les blancs, assaisonner.

Cette base de pâte à blinis peut se cuire à la poêle
huilée ou sur des plaques huilées au four.

Garnir le dessus de tartinade au Picodon,
d'affinade, de miel, de houmous de petit épeautre
... selon les goûts !

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



petitepeautre.com



Huile d'Olive
et Olives noires
de Nyons AOC

nyons-aoc.com



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

VELOUTÉ AU PANAIS ET BRISURES D'AMANDES GRILLÉES

POUR 6 PERSONNES

1 panais

15 cl de crème fraîche

½ L lait

**100 gr d'amandes
concassées**

30 gr beurre

Sel, poivre

Temps de préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Faire griller les amandes concassées dans une poêle avec une noisette de beurre.

Laver et éplucher le panais puis le découper en tronçon.

Mettre le lait et l'eau dans une casserole et porter à ébullition.

Ajouter le panais, 50 gr d'amandes et une pincée de sel.

Laisser mijoter 20 minutes.

Vérifier la cuisson et passer au mixeur.

Incorporer la crème fraîche et le beurre.

Vérifier l'assaisonnement.

Verser dans un ramequin et décorer du reste des amandes grillées.

Servir chaud.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

CAKE TRUITE ET ANETH

POUR 6 PERSONNES

100 gr de farine

1/2 sachet de levure

2 œufs

1 pincée de sel

5 cl de lait

5 cl d'huile d'olive

1 cl de jus de citron

**1/2 bouquet d'aneth
fraîche**

100 gr truite

Temps de préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn à 180°C

Faire préchauffer le four à 180°.

Mettre dans un saladier la farine et une pincée de sel.

Mélanger puis ajouter la levure, ensuite ajouter les œufs.

Délayer avec l'huile d'olive puis le lait et le jus de citron,

Incorporer à la fin la truite émincée et l'aneth ciselée finement.

Graisser votre moule à cake et le remplir au 3/4

Cuire à 180°C pendant 30 minutes.

Piquer avec un couteau, si la lame ressort propre c'est cuit !

Servir chaud.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

CRÈME AUX ŒUFS PARFUMÉE À LA LAVANDE

POUR 6 PERSONNES

40 cl de Lait

40 gr de sucre

3 œufs

**3 cuillères à café de fleurs
de lavande**

Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Faire préchauffer le four à 180°.

Mettre sur le feu dans une casserole, le lait avec la lavande et laisser infuser 10 minutes

Dans un saladier, mélanger le sucre en incorporant un à un les œufs.

Délayer ensuite ce mélange avec le lait chaud en remuant bien.

Verser la préparation dans des ramequins et enfourner durant 10 min à 200°C. Puis baisser le th.6 (180°C) et continuer la cuisson pendant 20 minutes.

Avant de servir, laisser refroidir hors du four, à température ambiante pendant 1 heure, puis mettre au réfrigérateur 1 heure également.

Servir froid.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

RAVIOLES DU DAUPHINÉ SAUTÉES À LA CRÈME D'AIL DE LA DRÔME IGP

POUR 6 PERSONNES

**1,200 kg de ravioles
du Dauphiné IGP**

600 cl crème fraîche

**3 têtes d'ail de la Drôme
IGP**

**1 cuillère à soupe d'huile
d'olive**

Sel, poivre

Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Peler les gousses d'ail. Porter de l'eau à ébullition dans une casserole de petite taille, plonger 1 min les gousses d'ail. Egoutter les, et renouveler l'opération 3 fois, puis les hacher.

Mettre la crème fraîche à réduire dans une casserole, ajouter l'ail haché et assaisonner.

Faire sauter les ravioles à l'huile d'olive dans une poêle à feu vif. Assaisonner.

Les dresser dans une assiette et verser dessus la crème d'ail.

Servir chaud.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



Huile d'Olive
et Olives noires
de la Région AOC

nyons-aoc.com



aildromois.com

nosproduitsdequalite.fr/labels/649



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

EMINCÉ DE VEAU ROSÉ AUX OLIVES NOIRES DE NYONS

POUR 6 PERSONNES

**1500 gr filet ou noix
de veau**

25 gr pâte d'olive

20 cl huile d'olive

25 gr oignon

10 gr ail

5 gr sel

2 gr poivre

50 cl crème fraîche

Temps de préparation : 30 mn

Cuisson : 5 mn

Eplucher les oignons, l'ail et les couper en petits morceaux.

Couper le veau en petits morceaux.

Dans un saladier, faire une marinade avec les oignons, l'ail, la pâte d'olive et l'huile d'olive, ajouter le veau coupé et bien mélanger.

Laisser mariner 24h au réfrigérateur

Le lendemain, enlever la viande de la marinade, la mettre dans un saladier.

Passer le reste de la marinade dans une passoire et la mettre dans une casserole. Ajouter la crème fraîche et laisser un peu réduire à feu doux.

Assaisonner.

Dans une poêle chaude, mettre une cuillère à café d'huile olive et faire cuire la viande 2 à 3 minutes pour qu'elle reste rosée à cœur.

Mettre la viande dans les assiettes avec la sauce et servir chaud.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT


Huile d'Olive
et Olives noires
de Nyons AOC
nyons-aoc.com


ail
de la
drôme
Agriculture d'Occitanie
aildromois.com



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

MIJOTÉ DE LENTILLES AU LAIT D'AMANDE

POUR 6 PERSONNES

190 gr oignon

6 cl huile d'olive

30 gr gingembre

24 gr ail

5 gr curry doux

5 gr cumin

300 gr lentilles vertes

50 cl eau

60 cl lait d'amande

10 gr sel

Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Eplucher et laver les légumes.

Emincer les oignons.

Couper le gingembre et l'ail en petits cubes.

Dans une casserole, faire revenir les oignons avec l'huile d'olive.

Ajouter ensuite le gingembre puis l'ail.

Ajouter les épices.

Ajouter les lentilles, le sel et remuer. Ajouter l'eau et couvrir.

Une fois l'eau évaporée, ajouter le lait d'amande en plusieurs fois jusqu'à la cuisson des lentilles.

Servir chaud.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



Huile d'Olive
et Olives noires
de Alpes AOC

nyons-aoc.com



aidromois.com



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

COMPOTÉE DE POIRES BIO LA VALLOIRE ET BRISURES DE NOUGAT

POUR 6 PERSONNES

**1,5 kg poire
« conférence »
bio de la Valloire**

**120 gr de brisures
de nougat
de Montélimar**

Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Laver, éplucher et vider les poires.

Tailler en petits quartiers, mettre à cuire à feu doux puis compoter à couvert.

En fin de cuisson, égoutter une partie de la cuisson (jus) puis écraser avec une fourchette.

Laisser refroidir.

Dresser en coupelle et parsemer de brisures de nougat de Montélimar.

Servir froid.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



sites-remarquables-du-gout.fr



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

ÉCRASÉE DE PATATES DOUCES BIO

POUR 6 PERSONNES

**1,250 kg patates douces
Bio**

Huile d'olive de Nyons Bio

Sel, poivre

Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Laver, éplucher et tailler les patates douces en quartiers de taille moyenne.

Mettre en cuisson sans colorer avec un fond d'huile d'olive de Nyons dans une casserole couvrir à feu doux.

Saler, poivrer.

Cuire lentement jusqu'à pouvoir écraser les morceaux sans forcer à la fourchette.

Rectifier l'assaisonnement, dresser sur assiette, ajouter un trait d'huile d'olives de Nyons BIO sur le dessus et éventuellement saupoudrer d'une herbe fine hachée (facultatif).

Servir chaud.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT


Huile d'Olive
de Nyons Bio
et Nyons 2022
nyons-aoc.com



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

FILETS DE TRUITE BIO DU VERCORS AU MIEL TOUTES FLEURS

POUR 6 PERSONNES

**1,250 kg filet de truite Bio
du Vercors**

Huile d'olive de Nyons Bio

5 gr miel toutes fleurs Bio

Sel, poivre

Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Découper en petits morceaux les filets de truite.

Chauffer une poêle avec un fond d'huile d'olive, marquer les filets, cuire 5 mn de chaque côté avec légère coloration.

Ajouter le miel en fin de cuisson et caraméliser pendant 2 mn.

Dresser les filets sur des assiettes et napper avec le jus de cuisson au moment de servir.

Assaisonner.

Servir chaud.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT


Huile d'Olive
et Olives noires
de Nyons AOC
nyons-aoc.com



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

CRÉMEUX DE CHÈVRE FRAIS BIO À L'ANETH ET PERLES DE TRUITE

POUR 6 PERSONNES

**400 gr fromage frais
chèvre Bio**

**250 gr crème fraîche
liquide**

Huile d'olive Bio de Nyons

Œufs de truite Bio

**Herbes fines fraîches
(aneth ou ciboulette)**

Temps de préparation : 20 mn

Mettre le chèvre frais dans un saladier haut.

A l'aide d'un batteur mixer le chèvre afin de le rendre homogène et d'une texture lisse.

Ajouter au fur et à mesure la crème fraîche en augmentant la vitesse afin d'obtenir une crème montée au chèvre.

Ajouter un trait d'huile d'olive de Nyons BIO (facultatif).

Dresser en verrine, sur le crémeux parsemer quelques œufs de truite et d'un peu d'herbe fine hachée.

Servir bien frais.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT


Huile d'Olive
et Olives noires
de Nyons AOC
nyons-aoc.com



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

BROWNIE AUX NOIX

POUR 6 PERSONNES

150 gr beurre

230 gr chocolat Bio

70 gr farine

70 gr noix cerneaux Bio

4 œufs

120 gr sucre

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 minutes au four à 180°C

Puis 5 minutes au four à 160°C

Faire les pesées.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'au blanchiment.

Ajouter le chocolat et le beurre fondu au mélange œufs et sucre puis remuer à l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine et les noix puis mélanger.

Ensuite verser la préparation dans un moule à pâtisserie (format rectangulaire pas trop haut) avec du papier cuisson ou légèrement beurré.

Démouler, servir tiède ou froid.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

TABOULÉ DE PETIT ÉPEAUTRE AUX OLIVES DE NYONS

POUR 6 PERSONNES

350 gr carotte 3 couleurs

5 gr cumin

75 gr oignon

8 cl jus de pamplemousse

8 cl huile d'olive

**240 gr petit épeautre de
Hautes Provence**

½ botte persil

½ citron

10 gr sel

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

La veille faire tremper le petit épeautre.

Trier et laver les légumes.

Couper les carottes en petits dés de 2 cm

Ciseler les oignons et émincer le persil.

Dénoyer les olives et les recouper.

Ensuite, cuire l'épeautre dans un grand volume d'eau. En fin de cuisson, laisser refroidir et égoutter.

Mélanger les légumes avec l'épeautre.

Assaisonner avec l'huile d'olive, le jus de citron, le jus de pamplemousse et le sel. Facultatif : ajouter le cumin.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



petitepeautre.com



Huile d'Olive
et Olives noires
de Nyons AOC
nyons-aoc.com



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

LÉGUMES ROTIS

POUR 6 PERSONNES

200 gr carotte

250 gr butternut

90 gr oignon

320 gr panais

370 gr patate douce

130 gr rutabaga

130 gr topinambour

10 cl huile d'olive de Nyons

15 gr ail pulvé

8 gr sel

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Laver et éplucher les légumes sauf les butternuts (garder la peau).

Émincer les oignons.

Couper l'ail finement.

Couper les légumes en cubes de 2 cm de côté.

N'ayant pas les mêmes temps de cuisson, ne pas mélanger les légumes

Mélanger chaque légume avec l'huile d'olive, l'ail et le sel et les mettre dans un plat.

Cuire au four 170°C pendant 25 à 35 minutes environ. Les légumes les plus longs à cuire sont : carottes, topinambours et rutabagas. Les patates douces et le butternut ont une cuisson de 15 à 20 minutes.

Dans une casserole, faire suer les oignons avec le restant de l'huile d'olive puis ajouter les légumes en fin de cuisson et remuer.

Servir chaud.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT


Huile d'Olive
et Olives noires
du Alpes AOC
nyons-aoc.com