



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](http://picodon-aop.fr)



[nyons-aoc.com](http://nyons-aoc.com)

Clairette  
de Die  
L'EXCELLENCE INTÉRIEURE

[clairette-de-die.com](http://clairette-de-die.com)



[aildromois.com](http://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](http://miels-de-provence.com)



[nyons-aoc.com](http://nyons-aoc.com)



[clairette-de-die.com](http://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](http://bleuvercors-sassenage.com)



[aoc-noixdegrenoble.com](http://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](http://petitepeautre.com)



Huile d'Olive  
et Olives noires  
de Nyons AOC  
[nyons-aoc.com](http://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](http://abricotdesbaronnie.com)



Huile d'Olive  
et Olives noires  
de Nyons AOC

[nyons-aoc.com](http://nyons-aoc.com)



LAFFERMINENCE INTERMIDIÉE

[clairette-de-die.com](http://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](http://petitepeautre.com)



Huile d'Olive  
et Olives noires  
de Nyons AOC

[nyons-aoc.com](http://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 Alpes AOC

[nyons-aoc.com](http://nyons-aoc.com)



[aildromois.com](http://aildromois.com)

[nosproduitsdequalite.fr/labels/649](http://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  
Association Départementale Producteurs  
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](http://nyons-aoc.com)



[aidromois.com](http://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](http://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.

Dénoyauter 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](http://petitepeautre.com)



Huile d'Olive  
et Olives noires  
de Nyons AOC  
[nyons-aoc.com](http://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