



INGREDIENTS POUR 4 PERS. :

- 150 g de Petit épeautre
Haute Provence
- 80 g de crème épaisse
- 80 g de parmesan râpé
- 100 g de girolles
- 50 g de farine
- 2 Œufs
- Chapelure
- Huile d'olive, sel, poivre
- Mesclun
- Vinaigrette
- Huile pour friture

Fiche technique entrée

CROMESQUIS DE RISOTTO DE PETIT EPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE AUX GIROLLES

- Cuire l'épeautre départ eau froide 1 h
- Cuire les girolles et les émincer. Egoutter, ajouter la crème, laisser épaissir, ajouter le parmesan et les girolles, assaisonner, laisser refroidir une nuit, former des petites boules, 4 par personnes.
- Les rouler dans la farine puis les œufs et enfin dans la chapelure.
- Frire à 180 °C, débarrasser sur un papier absorbant.
- Dresser sur assiette accompagné de mesclun roulé avec la vinaigrette.



INGREDIENTS POUR 10 PERS. :

- 2,5 kg carré d'agneau et côtes
- 2 bottes de thym des Alpes de Haute Provence
- 800 g de pomme de terre
- 300 g huile d'olive des Alpes de Haute Provence
- 200 g jus agneau
- 50 g olives noires
- 150 g oignons
- 10 g gousses ail
- 800 g aubergine
- 150 g concassé de tomates
- 40 g de câpres
- 30 g citrons confits
- 40 g piquillos
- 10 g vinaigre de tomates
- 200 g estragon

Fiche technique plat **CARRÉ D'AGNEAU AU THYM, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, CONDIMENT AUBERGINE, JUS OLIVE**

- Agneau : parer les carrés. Faire le jus avec les parures. Rôtir les carrés puis les mettre dans une cocotte avec le thym. Brûler le thym au chalumeau. Fermer la cocotte 2 min.
- Purée pomme de terre : éplucher les pommes de terre et les cuire à l'anglaise. Les égoutter puis les travailler au fouet en incorporant de l'huile d'olive. Saler à la fleur de sel.
- Jus à l'olive : faire chauffer le jus d'agneau et ajouter les olives
- Condiment aubergine : suer l'oignon ciselé à l'huile d'olive avec l'ail haché. Ajouter l'aubergine en dés et cuire à couvert à feu doux. Ajouter la concassée de tomate et le vinaigre puis laisser mijoter.
- Ajouter à la fin les condiments et l'estragon haché.



INGREDIENTS POUR 4 PERS. :

- 2 Banon
- 4 Feuilles de pate
- Amandes Éfilées
- Huile d'Olive
- Miel
- Salade (Mesclun)

Fiche technique laitage

CROUSTILLANT DE BANON ET SON MESCLUN

- Étaler les feuilles de pate filo, au milieu de la pâte mettre les banons coupés en deux et les mettre au milieu de la pâte avec les amandes effilées et un peu de miel.
- Refermer le tout et mettre a cuir au four à 180 °C jusqu'à coloration homogène de la pate.
- Servir chaud avec une salade mesclun à l'huile d'olive.



INGREDIENTS POUR 4 PERS. :

- 450 g de chocolat noir
- 625 g de chocolat au lait
- 200 g de crème épaisse
- 295 g d'huile d'olive
du Domaine Salvator
Cuvée Paradis
- 55 g de miel de lavande
des AHP
- 225 g de beurre demi-sel
- 65 g d'olives noires ciselées

Fiche technique dessert **CHOC'OLIVE**

- Dans un cul de poule, râpez le chocolat noir et le chocolat au lait et mélangez-les.
 - Dans une casserole, faites chauffer la crème avec l'huile d'olive et le miel de lavande. A ébullition, ajoutez le mélange de chocolat, puis laissez refroidir et incorporez le beurre et les olives émincées.
 - Versez le tout dans un cadre sur une épaisseur de 1 cm et laissez reposer toute une nuit. Réservez.
 - Pour le dressage, dans une assiette plate, disposez un morceau de la préparation et accompagnez d'un sorbet au citron vert, de quelques éclats d'olives et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Dégustez frais.