

# Carnet de recettes

Ce soir c'est toi  
le chef !



# Les recettes à découvrir



Mousse au chocolat  
et à la truffe



Biscuits au miel et  
aux amandes



Velouté d'asperges



Confit d'oignons doux



Tapenade d'olives  
Picholine



# Tapenade d'olives Picholine

Pour 200g environ 🕒 15 minutes

## Ingredients

200 g d'olives Picholine

50 g de câpres

4 filets d'anchois

Des feuilles de basilic

2 gousses d'ail

3 cuillères à soupe d'huile  
d'olive



## A vos tabliers !

1. Éplucher l'ail et enlever le germe des gousses (pour une meilleure digestion).
2. Dans un mixeur, mettre tous les ingrédients (olives, ails, câpres, filets d'anchois, feuilles de basilic, huile d'olive) et mixer les ensemble.
3. Mettre dans un bol.
4. Déguster seul ou avec du pain. Un mets que l'on mange souvent à l'apéritif en été !

*Variante : vous pouvez également ajouter des pignons de pins dans la recette, c'est très bon.*



# Velouté d'asperges

Pour 3 personnes ⌚ 40 minutes

## Ingredients

500 g d'asperges  
500 ml d'eau  
1 cube de bouillon de  
légume ou volaille au choix  
1 oignon et 1 échalote  
20 cl de crème liquide  
Sel, poivre



## A vos tabliers !

1. Mettre les asperges lavées dans une petite cocotte avec l'eau, le cube de bouillon, l'oignon et l'échalote préalablement émincés.
2. Mettre sur feu doux et faites cuire pendant 30 min. Vérifier la cuisson en piquant avec une pointe de couteau. Si le couteau s'enfonce facilement, c'est que vos asperges sont cuites.
3. Lorsque vos asperges sont suffisamment cuites, mixer le tout au blender.
4. Ajoutez-y la crème fraîche, le sel et le poivre pour retrouver l'onctuosité du velouté.
5. Servir chaud !

*Astuce : Ajouter un peu de fromage, des croûtons ou une fine tranche de saumon fumé pour un velouté gourmand !*



# Confit d'oignons doux

Pour 6 personnes ⌚ 30 minutes

## Ingredients

500 g d'oignons  
1 cuillère à soupe de sucre  
3 cuillères à soupe de  
vinaigre balsamique  
Huile d'olive



## A vos tabliers !

1. Éplucher les oignons et les émincer en fines lamelles.
2. Mettre à cuire les oignons dans une poêle avec 4 bonnes cuillères à soupe d'huile d'olive. Les faire chauffer à feu vif (Attention à ce que les oignons n'accrochent pas ! Si besoin mettre un peu d'eau).
3. Dès qu'ils sont transparents, déglacer les avec le vinaigre balsamique.
4. Baisser alors le feu sur "feu doux", et ajouter une cuillère à soupe de sucre.
5. Laisser mijoter 15 min avec un couvercle.
6. Déguster le tout de suite ou garder le pour plus tard dans un pot hermétique !

*Astuce : vous pouvez utiliser ce confit pour accompagner des viandes ou du foie gras !*





# Mousse au chocolat à la truffe

Pour 12 personnes 🕒 20 minutes

## Ingredients

50 cl de crème liquide à 35%  
150 g de chocolat noir  
4 jaunes d'œufs  
160 g de sucre semoule,  
1 truffe noire  
50 g de beurre salé



## A vos tabliers !

1. Fouetter 50 cl de crème au batteur. Lorsque celle-ci est montée en crème chantilly, réserver la de côté.
2. Faire fondre le chocolat noir avec la truffe préalablement rappée.
3. En parallèle, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre semoule, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Incorporer ensuite ces jaunes d'œufs au chocolat puis ajouter la crème montée.
5. Mettre en verrine pour une jolie présentation.
6. Laisser au frigo au moins 4h.

*Décoration : ajouter des copeaux de truffe et de chocolat sur le dessus des verrines pour une jolie décoration !*





# Biscuits au miel et aux amandes

Pour 24 biscuits ⌚ 30 minutes

## Ingredients

200 g de beurre

150 g de sucre

250 g de farine

3 cuillères à soupe de miel

1 sachet de levure

80 g d'amandes effilées



## A vos tabliers !

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et les amandes et faire un puits au milieu.
3. Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le miel et le sucre. Remuer sans cesse pour que ça n'accroche pas.
4. Verser le mélange miel-beurre-sucre dans le puits.
5. Bien mélanger.
6. Sur une plaque couverte de papier sulfurisé mettre des cuillères de ce mélange qui formeront les futur biscuits (bien les séparer).
7. Enfourner pendant 15-17 minutes. Les bords du biscuit doivent être bien bruns et le dessus plus clair.



Retrouvez-nous sur  
[www.uzes-pontdugard.com](http://www.uzes-pontdugard.com)



**DESTINATION**  
**PAYS D'UZÈS**  
**PONTDUGARD**

© Crédits photos: Pixabay, Adobe Stock, Unsplas  
© Illustrations : Julien Gallot

Retrouvez toutes ces recettes sur [marmiton.org](http://marmiton.org), [militantdugout.gard.fr](http://militantdugout.gard.fr) et [cuisineaz.com](http://cuisineaz.com)