

Emile Noël
maître moulinier



(Amuse-bouche)

Toast chèvre, figue & pruneau.

(Recette au dos)

L'Huile de noix :

Généreuse et parfumée, l'huile de noix offre un bouquet d'arômes aux notes suaves, mélange rond, doux et équilibré d'amertume et de notes sucrées, accompagnant fromages, salades, légumes voire certains plats mijotés et poissons grillés.

Toast chèvre, figue & pruneau

Pour 6 personnes

Cuisson : 10 minutes • Préparation : 15 minutes.

Ingrédients :

- 1 pain de seigle tranché
- 3 fromages de chèvre frais
- 100 g de confiture de figues
- 100 g de pruneaux
- 5 cl d'huile de noix
- Fleur de sel.

Préparation :

- Préchauffer le four à 210°C (th 7).
- Badigeonner le pain d'huile de noix, parsemer de fleur de sel et griller au four.
- Hacher finement les pruneaux.
- Tartiner les toasts de fromage frais, de confiture et de pruneau.
- Enfourner de nouveau 5 minutes et servir chaud.

Emile Noël
maître moulinier



(Entrée)
**Cake aux olives
et à l'huile d'olive.**

(Recette au dos)

L'Huile d'olive :

Symbole ancestral de la cuisine méditerranéenne, l'huile d'olive est à la base de quantités de recettes et de préparations culinaires. Savoureuse et onctueuse, elle est gorgée de soleil et d'une chaleur puisée dans les pays du Sud où sont ses origines.

Cake aux olives et à l'huile d'olive

Pour 6 personnes

Cuisson : 40 minutes • Préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

200 gr d'olives vertes dénoyautées

100 gr de lardons fumés

13 cl d'huile d'olive

180 gr de farine

1 sachet de levure chimique

3 œufs

100 gr de gruyère râpé

1 noix de beurre

sel et poivre.

Préparation :

- Détailler les olives en rondelles.
- Dorer les lardons à la poêle et les débarrasser sur un papier absorbant.
- Dans une jatte, battre les œufs, l'huile d'olive, le lait, le sel et le poivre puis incorporer la farine et la levure.
- Lorsque le mélange est homogène, incorporer les olives, les lardons et le gruyère râpé.
- Verser dans un moule à cake beurré et cuire 40 minutes à 180°C (th 6).

Emile Noël
maître moulinier



(Accompagnement)

Pommes de terre sautées au mascarpone et basilic.

(Recette au dos)

L'Huile de colza :

L'huile vierge de colza est remarquable pour ses qualités gustatives et diététiques. Sa couleur soutenue et son goût prononcé surprennent. Elle s'accorde volontiers avec légumes, crudités et salades.

Pommes de terre sautées au mascarpone et basilic

Pour 4 personnes

Cuisson : 25 minutes • Préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

- 1 kg de petites rattes
- 125 g de mascarpone nature
- 1 bouquet de basilic
- 4 gousses d'ail
- 1 noix de beurre
- Huile de colza
- Sel, poivre.

Préparation :

- Peler les pommes de terre, les laver et les sécher sur un linge.
- Dans une cocotte en fonte, faire chauffer l'huile et le beurre, ajouter les rattes et les faire dorer à feu vif, en remuant bien.
- Lorsqu'elles sont bien colorées, baisser le feu, saler, ajouter l'ail écrasé, couvrir et laisser cuire à feu doux quelques minutes.
- Hacher le basilic et l'incorporer au mascarpone.
- Avant de servir, ajouter la crème, poivrer et réchauffer un instant.

Emile Noël
maître moulinier



(Dessert)

Yakitori de fruits rôtis à l'huile de sésame.

(Recette au dos)

L'Huile de sésame :

Très populaire dans la cuisine orientale, cette huile extraite des grains de sésame se distingue par son goût riche et délicat de noisettes grillées. Introduite depuis peu en Europe, elle évoque par sa saveur et ses arômes inimitables l'exotisme, le voyage, l'orient : ses origines.

Yakitori de fruits rôtis à l'huile de sésame

Pour 4 personnes

Préparation : 40 minutes.

Ingrédients :

1/2 ananas

2 pommes Granny Smith

2 poires Bosc

10 abricots secs

2 c. à soupe de graines de sésame

60 ml d'huile de sésame grillé Orphée

120 g de cassonade

4 pics à brochettes en bois.

Préparation :

- Tremper les pics en bois dans l'eau froide.
- Laver et couper les fruits en dés.
- Monter les brochettes, en alternant par 2 poires, ananas, pommes et abricots.
- Réaliser la marinade en mélangeant cassonade, huile et graines de sésame et y plonger les brochettes 10 minutes.
- Les griller à la poêle et servir immédiatement.