



La gastronomie est un art permettant sans limite, la modernité, l'exotisme et la tradition dans les mariages culinaires.

Les nouvelles recettes de notre livret 2 s'en veulent l'illustration

Vous voyagez de Tokyo aux confins du Luberon, en passant par le Sud-Ouest, grâce aux multiples facettes des tartinables "Les Délices du Luberon", utilisés sous la forme d'un sandwich club américain, avec des pains grillées de toutes sortes ou de baguettes finement tranchées...

Vous plongerez résolument sur les rives de la Méditerranée avec les tellines à l'anchoïade (qui pourront être substituées par les coques ou vongoles comme disent nos voisins Italiens), sans oublier notre agneau du Luberon cédant sa place à celui de lait ou encore de pré salé...

Un voyage au long cours tout en restant "tanqué" sur les bords de la Sorgue, lors d'un pique nique en famille, ou encore sur les rives de Loire ou de Seine un beau dimanche d'été...

Puisons dans l'imagination et bon appétit!





# Sommaire:

Pain d'aubergines

- 3 -

Magrets de canard au Confit de figues

4 -

Sushis au saumon et Confiture d'olives

- 5 -





Tranche de saumon fumé au Délice de courgettes

- 6 -



Crespéau Provençal Made USA

7 -



Tellines à l'Anchoïade

- 8



- 9 -





Friands de chèvre à la Pistounade

- 10 -

Tomates farcies à la Brandade de morue

- 11 -



Carré d'agneau à la Tapenade noire

- 12 -

Cake au Délice de Tomates Séchées







TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN.

CUISSON: 40 MIN.





# Pain d'aubergines

### INGRÉDIENTS:

- 1 pot de 210 g de Caviar d'aubergines "Les Délices du Luberon"
- 5 œufs entiers
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel, poivre.

## PRÉPARATION:

Préchauffer le four à 220 °C.

Mélanger le Caviar d'aubergines avec les œufs et la crème fraîche. Saler, poivrer.

Mettre la préparation dans un moule à cake beurré et cuire au four (220 °C) au bain-marie pendant 40 min.

Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur au moins 1 heure. Servir froid ou tiédi au four normal au dernier moment avec un coulis de tomates au basilic.





POUR 4 PERSONNES TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MIN. CUISSON : 25 À 35 MIN.





# Magrets de canard au Confit de figues

## INGRÉDIENTS:

- 1 oignon
- 2 carottes
- 20 cl de vin blanc
- 1 pot de 210 g de Confit de figues "Les Délices du Luberon"
- 4 magrets.

### PRÉPARATION:

Couper les légumes et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter le vin blanc et le Confit de figues. Saler et poivrer. Laisser cuire à feu doux 15 à 20 min.

A part, faire cuire les magrets 10 à 15 min puis ajouter la sauce. Déguster avec des pommes de terre cuites dans la graisse d'oie ou avec un riz blanc.

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MIN.

CUISSON: AUCUNE





# Sushis au saumon et Confiture d'olives

### INGRÉDIENTS:

- 6 tranches de saumon fumé
- 1 pot de 90 g de Confiture d'olives "Les Délices du Luberon"
- 2 chèvres très frais.

### PRÉPARATION:

Dans un ravier, mélanger la Confiture d'olives et les deux chèvres.

Dans chacune des tranches mettre 3 cuillères à soupe de la préparation, les rouler et les piquer avec un cure-dent.

Réserver au frais.

Au moment de servir, les couper en tronçons.





POUR 4 PERSONNES TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN. CUISSON : 2 MIN.



# Tranche de saumon fumé au Délice de courgettes

## INGRÉDIENTS:

- 4 tranches de poisson fumé (truite ou saumon)
- 3 œufs
- 1 pot de  $210\,\mathrm{g}$  de Délice de courgettes "Les Délices du Luberon"
- poivre en moulin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

### PRÉPARATION:

Prendre 4 ramequins, les graisser à l'huile d'olive, déposer la tranche afin que cette dernière déborde du ramequin.

Dans un bol : Préparer l'appareil à la courgette : casser les œufs, les battre, introduire le Délice de courgettes et émulsionner au fouet, poivrer (ne pas saler, le poisson fumé l'étant toujours assez).

Répartir l'appareil dans les ramequins, couvrir en croisant les débords de la tranche de poisson.

Passer 2 min au micro-onde.

Servir de suite, bien chaud.

Se déguste avec un vin blanc légèrement fruité.





# Crespéau Provençal Made USA

### INGRÉDIENTS:

- pain de mie
- 1 pot de 90 g "Les Délices du Luberon" de chaque : Délice de tomates séchées, Délice d'artichauts, Olivade de poivrons rouges, Délice de courgettes, Caviar d'aubergines.

#### PRÉPARATION:

Couper les tranches de pain de mie en deux dans la diagonale afin de préparer les triangles du sandwich.

Enduire les triangles (1 triangle = 1 produit) et poser les couches l'une sur l'autre afin de confectionner le sandwich. Servir avec une salade bien croquante, idéal en pique-nique ou plateau télé.





POUR 4 PERSONNES EMPS DE PRÉPARATION : 12 MIN. CUISSON : 5 À 10 MIN.



# Tellines à l'anchoïade

## INGRÉDIENTS:

- 2 litres de tellines déssablées
- huile d'olive
- poivre au moulin
- 1 pot de 90 g de Crème d'anchoïade "Les Délices du Luberon"
- 1 verre de vin blanc (Picpoul de Pinet)
- 1 boîte 4/4 de tomates en pulpe
- thym, 1 feuille de laurier, 1 brin de romarin.

#### PRÉPARATION ·

Déssabler les tellines, les égoutter.

Prendre une bonne poêle, y verser une cuillère d'huile d'olive. Lorsque l'huile est chaude y verser les tellines, faire revenir à feu vif en tournant les coquillages avec la spatule, pendant 2 min, verser le vin blanc, ajouter deux bonnes cuillères à soupe de Crème d'anchoïade, mélanger à la spatule.

Baisser la flamme, ajouter la pulpe de tomate, bien mélanger, ajouter du thym en poudre ou en branche, un peu de romarin, poivrer au moulin (2 à 3 tours), immerger dans la sauce la feuille de laurier, couvrir et laisser mijoter 5 min.

Servir chaud.

Cette entrée peut-être servie froide, notamment à l'apéritif. Remplace avantageusement les cacahuètes.

TEMPS DE PRÉPARATION: 30 MIN.

CUISSON: 5 MIN.





# Foie gras pané au Confit d'oignons

## INGRÉDIENTS:

- 1 bloc de foie gras cuit dur
- 2 œufs entiers
- 1 paquet de panure
- 150 g de farine
- 1 pot de 210 g de Confit d'oignons "Les Délices du Luberon"
- 1 sachet de mesclun
- huile de tournesol.

### PRÉPARATION:

Couper le bloc de foie gras en quatre et rouler les morceaux dans la farine.

Battre les deux œufs dans un bol puis verser la panure dans une assiette.

Plonger les morceaux de foie gras dans les œufs puis les rouler dans la panure.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, une fois l'huile bien chaude, faire revenir rapidement les morceaux de foie gras jusqu'à la couleur souhaitée.

Confectionner les assiettes : au préalable, tapisser le centre de l'assiette avec une bonne couche de Confit d'oignons, y dresser les blocs au sortir de la cuisson avec un mesclun.





TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN.

CUISSON: 20 MIN.





# Friands de chèvre à la Pistounade

### INGRÉDIENTS:

- 2 pâtes feuilletées
- 4 petits chèvres frais
- 1 pot de 210 g de Pistounade "Les Délices du Luberon"
- 1 jaune d'oeuf.

### PRÉPARATION:

Préchauffer le four à 180 °C.

Etaler la pâte feuilletée et couper 4 rectangles.

Disposer le chèvre au milieu de chaque rectangle et l'enduire d'une bonne cuillère à soupe de Pistounade.

A l'aide d'un pinceau de cuisson, étaler le jaune d'œuf tout autour de la pâte et refermer sur le chèvre.

Badigeonner le dessus des friands avec le reste de jaune d'œuf. Enfourner à 180 °C pendant 20 min.

Servir chaud.

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN.

CUISSON: 25 MIN.





# Cake au Délice de Tomates Séchées

### INGRÉDIENTS:

- 200 g de farine
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- 100 g de gruyère
- 1 pot de 210 g de Délice de tomates séchées "Les Délices du Luberon"
- sel, poivre du moulin
- 1 sachet de levure chimique.

## PRÉPARATION:

Préchauffer le four à 180 °C.

Beurrer le moule à cake.

Dans un saladier : battre les œufs, l'huile, le lait, le Délice de tomates séchées.

Ajouter la farine et le gruyère.

Saler, poivrer à votre convenance.

Ajouter la levure.

Disposer dans le moule. Cuire 25 min à 180 °C.











# Carré d'agneau à la Tapenade noire

### INGRÉDIENTS:

- 1 carré d'agneau
- 10 cl de vin blanc
- 1 pot de 210 g de Tapenade Noire "Les Délices du Luberon"
- sel, poivre.

### PRÉPARATION:

Préchauffer le four à 180 °C.

Dans un plat à rôtir, disposer le carré d'agneau, saler, poivrer et aiouter un filet d'huile d'olive.

Mettre au four pendant 20 min à 180 °C.

Sortir le plat et déglacer au vin blanc puis ajouter 25 cl d'eau et le pot de Tapenade noire puis enfourner à nouveau 15 min.

Couper le carré d'agneau en tranches.

Confectionner les assiettes : 1 tranche par personne arrosée de la sauce accompagnée d'un légume au choix.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN.

CUISSON: 30 MIN.





# Tomates farcies à la Brandade de morue

### INGRÉDIENTS:

- 8 tomates
- 2 pots de 210 g de Brandade de morue "Les Délices du Luberon"
- 20 cl d'huile d'olive
- sel, poivre.

### PRÉPARATION ·

Préchauffer le four à 180 °C.

Couper le dessus des tomates et réserver le chapeau.

Les égrainer à l'aide d'une petite cuillère.

Saler et poivrer l'intérieur des tomates et y verser un filet d'huile d'olive.

Farcir les tomates d'une bonne cuillère à soupe de Brandade de morue. Remettre le chapeau sur la tomate.

Enfourner 30 min à 180 °C.











Délices de Recettes



11 idées de recettes pour faire chanter le soleil à votre table.



Découvrez nos produits sur :







