

# L'atelier des petits chefs



FranceAgriMer

## Mak'riz de Camargue et filet de dinde

Pour 8 makis

100 g de riz de Camargue,  
3 cuillères à soupe de fromage frais,  
4 tranches de jambon de dinde,  
5 à 6 brins de ciboulette.



Cuire le riz à l'eau bouillante. Égoutter, ajouter le fromage frais et la ciboulette finement ciselée.

Sur une assiette, déposer les tranches de jambon de dinde. Ajouter le riz et rouler comme un maki.



## Tartine de radis beurre truffes

Pour 4 belles tartines

½ botte de radis,  
75 g de beurre,  
5 g de pelures de truffes,  
½ baguette coupée en quatre.

Équeuter et laver les radis. Couper les en petites rondelles. Conserver quelques fanes pour la décoration.

Dans un bol, ramollir le beurre avec une cuillère en bois, ajouter les radis coupés en rondelles et les pelures de truffes.

Griller les morceaux de baguettes et tartiner de beurre de radis.

Décorer de fanes de radis.

## Sucette de céleri, miel et noisette

Pour 8 sucettes

¼ de boule de céleri,  
8 pics à brochettes en bois,  
15 g de beurre,  
2 cuillères à soupe de miel,  
½ citron,  
40 g de noisettes concassées.



Éplucher et laver le céleri. Tailler en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Déposer dans une casserole et verser de l'eau à hauteur du céleri.

Ajouter le beurre, le miel, le jus du citron et cuire 5 minutes à feu doux.

Piquer le céleri sur les brochettes et tremper les sucettes dans les noisettes concassées.



## Tartiflette poire-poireaux tomme

Pour 4 personnes

1 oignon,  
2 poires,  
2 poireaux,  
150 g de tomme, sel, poivre,  
pignon de pin,  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Éplucher l'oignon. Laver les poireaux. Couper l'oignon et les poireaux en rondelles fines. Déposer dans une sauteuse avec l'huile d'olive et cuire à feu doux pendant 10 minutes. Saler et poivrer.

Éplucher les poires et couper en 8 quartiers. Ajouter les poires au mélange précédent. Cuire à nouveau 5 minutes à feu doux.

Déposer dans un plat à gratin. Émietter la tomme sur le dessus et gratiner 5 minutes à four thermostat 7 (200 °C).

Saupoudrer de pignons de pin avant de servir.

## Pilaf camarguais à l'encre et râpé de chou-fleur

Pour 4 personnes

200 g de riz,  
¼ de bouillon de légumes,  
1 échalote,  
¼ de bouquet de persil,  
1 sachet d'encre de seiche,  
100 g de chou-fleur,  
100 g de brocoli,  
100 g de chou Romanesco,  
sel, poivre,  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive.



Éplucher l'échalote et ciseler finement le persil et l'échalote.

Dans une casserole, verser l'huile, ajouter l'échalote et le riz. Suer 2 minutes à feu doux. Verser l'eau et le bouillon de légumes. Cuire 12 à 15 minutes. Ajouter l'encre de seiche.

À l'aide d'un économe, râper les choux sur le riz, assaisonner et ajouter le persil.



## Burger kiwi, fraise basilic

Pour 4 burgers

4 kiwis,  
125 g de fraises,  
8 feuilles de basilic,  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive,  
4 petites brioches.

Éplucher les kiwis puis les couper en petits dés. Laver et équeuter les fraises et les couper en petits dés.

Mélanger les fruits. Ajouter le basilic ciselé et l'huile d'olive.  
Couper les brioches en deux. Toaster légèrement. Tartiner de fruits.

Rouleaux de carottes,  
orange à la menthe



Pour 4 rouleaux

4 feuilles de riz,  
2 carottes,  
2 oranges,

1 cuillère à soupe d'huile d'olive,  
8 feuilles de menthe, sel, poivre,  
cannelle (facultatif).

Éplucher les carottes et les tailler en fins bâtonnets.

Éplucher les oranges et les tailler en rondelles.

Réunir dans un saladier, les carottes et les oranges. Assaisonner d'huile d'olive, sel, poivre et facultativement d'une pointe de cannelle.

Tremper les feuilles de riz dans l'eau. Déposer les sur un linge. Dans la moitié inférieure de la feuille de riz, déposer un peu de mélange carotte / orange et ajouter 2 feuilles de menthe. Rouler comme un nem et servir très frais.



## Tartelette chocolat lavande

Pour 4 tartelettes

¼ de litre de crème liquide,  
1 cuillère à café de lavande,  
125 gr de chocolat noir,  
4 tartelettes.

Verser la crème dans une casserole. Ajouter la lavande. Faire bouillir 2 minutes et laisser infuser.

À l'aide d'un économe, râper le chocolat dans un saladier. Verser la crème de lavande. Mélanger pour obtenir une pâte lisse. Garnir les tartelettes et placer au frais.

## Blinis de pommes de terre

Pour 4 blinis

2 pommes de terre,  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive,  
1 œuf,  
1 échalote,  
1 oignon,  
1 botte de ciboulette,  
1 pointe de curry,  
50 g de gruyère râpé,  
sel, poivre.



Éplucher les pommes de terre. Les cuire à l'eau.

Éplucher et ciseler l'oignon et l'échalote.  
Ciseler la ciboulette.

À l'aide d'un fouet, écraser les pommes de terre cuites en purée. Ajouter l'oignon, l'échalote et la ciboulette. Incorporer l'œuf entier, le gruyère et le curry. Saler et poivrer.

Dans une sauteuse, verser l'huile. Chauffer et déposer une cuillère de ce mélange pour former une petite galette. Cuire à feu moyen pendant 3 minutes sur chaque face.

Déguster chaud ou froid.



## Tiramisu poires violette

Pour 4 tiramisu

8 petits suisses,  
2 poires,  
40 g de fleurs de violette  
cristallisées,  
4 petits beurre,  
1 citron,  
2 cuillères à soupe de sirop  
d'érable.

Éplucher les poires, et les couper en dés. Citronner.

Sucrer les petits suisses avec le sirop d'érable.

Répartir dans quatre verrines les petits beurre écrasés. Ajouter les poires, les pétales de violettes émiettées et couvrir de petits suisses.

Décorer de violettes cristallisées. Facultativement saupoudrer de cacao amer.



  
FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL  
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

## FRANCEAGRIMER

Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer  
12, rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002  
93555 Montreuil-sous-Bois cedex  
tél. : +33 1 73 30 30 00 / fax : +33 1 73 30 30 30  
© FranceAgriMer 2011 / [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)  
[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

photos : CNIPT ; FranceAgriMer ; Fotofla ; Pixtal ; Phovoïr ; droits réservés  
impression : atelier d'impression de l'Arborial  
février 2012