



LIVRET DE RECETTES

ÉDITION 2020



*Cuisinons avec les produits
de l'Isère*

La garantie d'un produit
en provenance de l'Isère



ÉDITO

Nous avons souhaité vous faire découvrir dans ce livre de nouvelles recettes de cuisine et pâtisseries iséroises. Vous y trouvez une vision quelque peu différente de notre gastronomie, revisitant avec audace saveurs locales et grands classiques.

Bien que parfois méconnue, la gastronomie iséroise dispose pourtant d'une richesse immense : ses produits. Ce sont des atouts précieux pour les cuisiniers et pâtissiers isérois, professionnels et amateurs.

La marque IS(H)ERE a été créée pour mieux identifier les produits agricoles et agroalimentaires de notre département, aux côtés des labels officiels d'origine et de qualité (AOP noix de Grenoble, AOP Bleu du Vercors-Sassenage, IGP Saint-Marcellin, IGP vins de l'Isère).

Trois promesses pour porter haut les couleurs de l'agriculture iséroise : la marque IS(H)ERE répond à la demande du consommateur qui veut plus de produits locaux et de qualité dans son assiette, tout en apportant des solutions de long terme aux agriculteurs isérois en recherche d'une meilleure rémunération.

Cette marque repose sur une triple promesse :

- **PROXIMITÉ** : les produits sont issus d'une ferme iséroise ou élaborés à partir de produits agricoles du territoire ;
- **RÉMUNÉRATION** : un engagement du distributeur ou du transformateur à proposer aux agriculteurs une juste rémunération fondée sur la prise en compte des coûts de production ;
- **QUALITÉ** : la valorisation des pratiques agricoles mises en œuvre pour le bien-être animal et la protection de l'environnement.

C'est bien à partir de l'agriculture de l'Isère que vous pourrez vous régaler et élaborer ces nouvelles recettes.

Alors, tous à vos fourneaux !



Jean-Pierre Barbier
Président du Département de l'Isère

Au menu... Des produits agricoles de l'Isère



Salé



MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES, MURÇON, ÉMULSION AU BLEU DE SASSENAGE ET NOIX DE GRENOBLE TORRÉFIÉES par Alexis Fonteneau	9
COMME UN MAQUIS D'AGNEAU par Olivier Mondoloni	10
CHOU ROUGE CITRONNÉ AUX NOIX, ÉMULSION DE BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP par Florian Poyet	11
PAIN PERDU FAÇON BRUSCHETTA, POITRINE FUMÉE, TOMATE, PISTOU par Laurent Frémont	15
MOUSSELINE DE BUTTERNUT AUX NOIX, MURÇON ET PISTACHES GRILLÉES par Alain-Patrick Fauconnet	16
ARLETTE AU SAINT-MARCELLIN IGP ET CRÉMEUX À LA NOIX DE GRENOBLE AOP par Jonathan Greck	17
TARTARE DE BŒUF, POMME, TOMME ET PESTO AUX NOIX par Franck et Yann Fontaine	20
CARPACCIO D'OMBLE CHEVALIER par Laurent Dohollo	21



Sucré

TARTELETTES POIRE-CHOCOLAT, NOIX CARAMÉLISÉES par Annabelle Nachon	6
TOASTS DE PAIN D'ÉPICES, POMMES RÔTIES, CHANTILLY AU MIEL ET PRALINÉ NOIX par Thierry Court	7
GÂTEAU CHOCOLAT ET BIÈRE par Nicolas Boudart	8
DOUCEUR DU NOYER par Laurent Champon	12
CANNELLONI ABRICOT-NOIX, CARRÉ DU TRIÈVES ET SAUCE CHOCOLATÉE par Pascal Delannée	13
SOUPE DE FRAISE À LA MOUSSE DE YAOURT, POMME ET CRUMBLE par Gaëtan Tarrade	14
VERRINES DE FRAISES AU FROMAGE BLANC MOUSSEUX ET POMMES CARAMÉLISÉES par Maxime Lafranceschina	18
GALET CARAMEL ET VANILLE, POIRE RÔTIE ET SABLÉ AUX NOIX CARAMÉLISÉES par Cédric Bayle	19

LA MARQUE IS(H)ERE des produits agricoles et agroalimentaires de l'Isère	22
DES LABELS DE QUALITÉ BIO/AOP/IGP	26
RETROUVEZ D'AUTRES PRODUITS LOCAUX en magasins de producteurs	27
TRUCS ET ASTUCES pour préserver la qualité des aliments	28
CALENDRIER des fruits et légumes isérois de saison !	30

TARTELETTES POIRE-CHOCOLAT, NOIX CARAMÉLISÉES

Une recette de **Annabelle Nachon**
Cheffe de cuisine



🕒 40 mn de préparation 🍳 2 h de repos

Pour 4 tartelettes de 10 cm

PÂTE SUCRÉE

- 120 g de beurre IS(H)ERE
- 80 g de sucre glace • 1 sachet de sucre vanillé
- Noix de Grenoble AOP (25 g de cerneaux réduits en poudre)
- 1 œuf • 200 g farine • Haricots secs (pour la cuisson)

Dans un saladier, verser le sucre tamisé sur le beurre mou et ajouter le sucre vanillé, la poudre de noix et le sel. Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Incorporer l'œuf battu à la pâte. Ajouter la farine tamisée et mélanger, sans trop travailler la pâte, pour former une boule. Filmer la pâte et la mettre au réfrigérateur pendant 2h.

Recouvrir une plaque allant au four de papier sulfurisé et beurrer quatre cercles en inox. Les déposer sur la plaque. Étaler la pâte, détailler 4 disques légèrement plus grands que le diamètre des cercles et poser un disque de pâte sur chaque cercle. Enfoncer le disque et coller la pâte contre le rebord du cercle, à l'aide du pouce. Passer le rouleau à pâtisserie sur le cercle pour enlever l'excédent de pâte et égaliser. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette, poser un cercle de papier sulfurisé et déposer des haricots secs (pour éviter que la pâte gonfle à la cuisson). Enfourner 10 minutes à 160°C. Sortir, ôter les haricots secs et laisser tiédir.

POIRES AU SIROP

- 200 g de poires au sirop IS(H)ERE (Maison Colombier)

Napper les fonds de tartelette avec 50 g de poires égouttées et coupées en dés.

GANACHE

- 160 g de chocolat noir • 20 g de cacao en poudre • 50 g de crème entière IS(H)ERE (Gaec Pas de Vaches) • 2 œufs • 50 g de noix caramélisées IS(H)ERE (Gaec Ferme des 13 fontaines)

Verser le chocolat haché dans un saladier. Faire bouillir la crème et la verser en 3 fois sur le chocolat. Incorporer ensuite le cacao et les œufs battus, et remuer avec une spatule pour lisser la préparation. Remplir les tartelettes de ganache et les cuire 5 minutes au four à 150°C. Une fois refroidies, décorer les tartelettes de noix caramélisées concassées.

DES SAVEURS ET DES SAVOIRS • 15, rue Servan • 38000 Grenoble
www.facebook.com/saveursetsavoirs.ateliersculinaires.grenoble

TOASTS DE PAIN D'ÉPICES, POMMES RÔTIES, CHANTILLY AU MIEL ET PRALINÉ NOIX

Une recette de **Thierry Court** / Vainqueur du Concours « Meilleur Pâtissier -
Les Professionnels » 2017 - Maître artisan Pâtissier - Chocolatier - Confiseur



🕒 35 mn de préparation

Pour 6 toasts

PAIN D'ÉPICES

- 1/2 pain d'épices IS(H)ERE
- Beurre IS(H)ERE

Trancher le pain d'épices, beurrer les tranches et les faire dorer au four.

POMMES RÔTIES

- 3 pommes IS(H)ERE
- Miel IS(H)ERE (Benjamin Duffort)
- Beurre IS(H)ERE (Gaec Pas de vaches)

Couper des gros quartiers de pomme. Les faire revenir dans une casserole avec du beurre et du miel jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

CHANTILLY AU MIEL

- 500 g de crème entière IS(H)ERE (Gaec Pas de Vaches)
- 80 g de miel IS(H)ERE (Benjamin Duffort)

Mélanger le miel avec la crème bien froide. Monter en chantilly au batteur.

PRALINÉ NOIX

- 400 g de noix caramélisées IS(H)ERE (Gaec Ferme les 13 fontaines).
- Mixer au robot.

DRESSAGE

Dans un petit bol, déposer des quartiers de pommes rôties, déposer la chantilly au miel et napper de praliné noix. Sur le côté, ajouter un toast de pain d'épices.

THIERRY COURT CRÉATIONS • 22, rue de la Poste • 38000 Grenoble
www.thierrycourt-creations.com

GÂTEAU CHOCOLAT ET BIÈRE

Une recette de **Nicolas Boudart**
Chef de cuisine à domicile



20 mn de préparation 40 mn de cuisson

Pour 4 personnes

PÂTE

- 165 ml de bière à la noix IS(H)ERE
- 125 g de farine
- 100 g de sucre de canne
- 100 g de beurre IS(H)ERE
- 2 œufs
- 30 g de poudre de cacao non sucrée
- 25 g de chocolat noir pâtissier
- 1/4 sachet de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel

Faire chauffer à feu doux la moitié de la bière jusqu'à frémissement.
Ajouter le cacao en poudre et le chocolat noir. Mélanger puis ajouter le reste de la bière froide.
Réserver.
Blanchir le beurre avec le sucre de canne. Ajouter les œufs un par un, puis le mélange bière/chocolat, et enfin la farine, la levure et la fleur de sel. Mélanger. Graisser un moule à gâteau et verser la préparation.
Enfourner 40 minutes à 170°C. Laisser refroidir, puis le démouler.
Astuce : ajouter de la chantilly sucrée ou du fromage blanc battu en décoration.

NICOLAS BOUDART - BN COOKING • 38840 Saint-Lattier
www.bncooking.fr

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, MURÇON, AU BLEU DE SASSENAGE ET NOIX DE GRENOBLE

Une recette de **Alexis Fonteneau**
Chef de cuisine



1 h de préparation 45 mn de cuisson

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 Murçon (environ 500gr)
- 400gr de Pommes de Terre Nouvelles IS(H)ERE
- 280gr de crème 35%
- 120gr de Bleu du Vercors Sassenage AOP
- 70gr de noix de Grenoble AOP torréfiées
- sel, poivre du moulin

BOUILLON DE LÉGUMES

- 1 litre d'eau
- 2 carottes IS(H)ERE
- 1 oignon piqué avec 5 clous de girofle
- 1 pincée de gros sel
- 5 clous de girofles
- 1 bouquet garni
- 1 cuill. d'huile d'olive

Réaliser le bouillon de légumes préalablement épluchés dans une marmite avec 1 litre d'eau, 1 pincée de gros sel, 1 cuillère d'huile d'olive et le bouquet garni.
Mettre le Murçon dans le bouillon frémissant pendant 45 min, 20 minutes avant la fin de la cuisson ajouter les pommes de terre cuites réalisées non épluchées.
Pendant ce temps préparer l'émulsion dans une casserole :
Faire chauffer 200 gr de crème avec 120 gr de Bleu du Vercors Sassenage sans croûte et assaisonner.
Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse
Une fois les pommes de terre cuites réaliser la mousseline avec 80 gr de crème, mixer et ajouter du bouillon en fonction de la texture souhaitée.
Dressage de l'assiette :
Sur le fond de l'assiette napper de mousseline de pdt, disposer le Murçon découpé et rajouter de l'émulsion à votre convenance.
Agrémenter de quelques légumes nouveaux si vous le proposez en plat principal.

RELAIS ST-HUBERT • 1 Place de l'Église • 38690 Burcin
Tél. : 04 76 65 00 36 - www.relais-sthubert.fr

COMME UN MAQUIS D'AGNEAU

Une recette d'**Olivier Mondoloni**
Chef de cuisine



🕒 45 mn de préparation 🍳 45 mn de cuisson

Pour 4 personnes (16 maquis)

- 480 g d'agneau à braiser en morceau IS(H)ERE
- 2 poireaux IS(H)ERE
- 2 carottes IS(H)ERE
- 1 oignon rouge
- 80 g de beurre IS(H)ERE
- 4 feuilles de laurier
- Sel
- Poivre

Laver, éplucher et tailler en gros morceaux les blancs de poireaux, la moitié de l'oignon et des carottes.

Les faire revenir avec le beurre. Ajouter l'agneau. Mouiller avec un peu d'eau. Saler et poivrer. Écumer la mousse en surface de temps en temps et laisser mijoter pendant 45 minutes.

Tailler en fine brunoise le reste des carottes et de l'oignon. Les faire revenir sans coloration avec un peu de beurre, puis les réserver.

Cuire les verts de poireaux quelques minutes dans de l'eau bouillante salée, puis les réserver.

Égoutter la viande après cuisson en conservant le jus de cuisson. Faire réduire ce jus jusqu'à ce qu'il s'épaississe.

Effiloche les morceaux d'agneau. Ajouter la garniture de légumes, le jus de cuisson et vérifier l'assaisonnement.

Pour réaliser les maquis, rouler la préparation agneau/garniture en ballotin. L'enrouler ensuite dans les verts de poireaux, puis découper en tranche d'environ 2 à 3 cm.

Les maquis peuvent se manger froids ou chauds (réchauffer 15 minutes au four à 70°C).

CHOU ROUGE CITRONNÉ AUX NOIX, ÉMULSION DE BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP

Une recette de **Florian Poyet**
Chef de cuisine



🕒 20 mn de préparation

Pour 4 personnes

- 1 chou rouge IS(H)ERE
- 1 citron jaune
- 100 g de coriandre fraîche
- 100 g de ciboulette fraîche
- 300 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- 100 g de crème entière IS(H)ERE
- 30 cl d'huile olive
- 10 cl d'huile de noix IS(H)ERE
- 10 cl de vinaigre balsamique
- Noix de Grenoble AOP (100 g de cerneaux)
- Fleur de sel

Tailler le chou rouge finement et réserver.

Couper 100 g de Bleu du Vercors-Sassenage en petits dés. Mettre les 200 g de Bleu du Vercors-Sassenage restant dans une casserole. Ajouter la crème et chauffer pour faire fondre le fromage.

Mettre le tout dans un siphon et mettre deux cartouches de gaz.

Réaliser une vinaigrette en fouettant l'huile olive, l'huile de noix et le vinaigre balsamique avec les zestes d'un citron.

Ciseler les herbes fraîches grossièrement.

Concasser les cerneaux de noix.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposer le chou assaisonné de vinaigrette. Ajouter les cerneaux de noix et les dés de Bleu du Vercors-Sassenage, puis déposer au siphon sur le dessus l'émulsion au Bleu du Vercors-Sassenage. Parsemer de coriandre et ciboulette ciselées.

DOUCEUR DU NOYER

Une recette de **Laurent Champon**
Maître artisan Pâtissier



40 mn de préparation 10 mn de cuisson 30 mn de repos

Pour 4 personnes

BISCUIT DACQUOISE NOIX

- 170 g de blancs d'œuf • 28 g de sucre semoule
- 140 g de sucre glace • 70 g de poudre d'amande
- Noix de Grenoble AOP (70 g réduits en poudre)

Monter les blancs d'œuf. Ajouter le sucre en continuant à battre les œufs, et incorporer la poudre d'amande, la poudre de noix et le sucre glace. Étaler la préparation sur une feuille, puis cuire au four 10 minutes à 170°C.

CARAMEL NOIX

- 20 g de miel IS(H)ERE (Benjamin Duffort)
- 200 g de sucre semoule • 300 g de crème entière IS(H)ERE
- 3 feuilles de gélatine • 90 g de beurre IS(H)ERE
- Noix de Grenoble AOP (80 g de cerneaux hachés)

Dans une casserole, réaliser un caramel à sec avec le miel et le sucre. Décuire en ajoutant la crème. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau. Laisser refroidir. Ajouter le beurre, les noix hachées et monter la préparation au batteur.

MOUSSE POIRE

- 250 g de compote de poire William IS(H)ERE • 25 g de sucre semoule
- 2 feuilles de gélatine • 300 g de crème entière IS(H)ERE
- Liqueur de poire William IS(H)ERE

Mélanger la compote au sucre. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau tiède, et quelques gouttes de liqueur de poire. Fouetter la crème bien froide pour la faire monter et mélanger à la préparation précédente.

DRESSAGE

A l'aide d'un emporte-pièce rond de 16 cm de diamètre, détailler deux disques dans le biscuit dacquoise noix. Prendre un autre emporte-pièce rond de 10 cm de diamètre et détailler, au centre, les mêmes disques pour obtenir deux cercles de biscuit. Étaler le caramel aux noix sur le premier cercle puis poser le deuxième biscuit par-dessus en appuyant un peu. Laisser durcir au froid environ 30 min. Préparer la mousse poire, puis la mettre dans une poche à pâtisserie munie d'une douille. Sortir les biscuits et déposer dessus avec la poche de petites boules de mousse. Décorer de copeaux de chocolat.

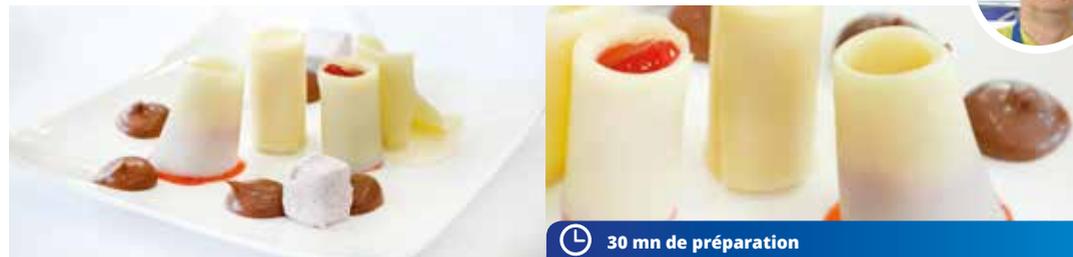
PÂTISSERIE L. CHAMPON

17, rue des Terreaux • 38500 Voiron / 19, Grande Rue • 38470 Vinay

www.patisserie-champon.fr

CANNELLONI ABRICOT-NOIX, CARRÉ DU TRIÈVES ET SAUCE CHOCOLATÉE

Une recette de **Pascal Delannée**
Maître artisan Pâtissier



30 mn de préparation

Pour 4 personnes (8 cannelloni)

CANNELLONI

- 8 cannelloni secs

Cuire les cannelloni dans une grande quantité d'eau pendant 7 à 8 minutes, égoutter et refroidir rapidement. Les poser ensuite sur un linge ou un essuie-tout. Couper en 2 les cannelloni.

GARNITURE ABRICOT-NOIX

Il est possible de remplacer les abricots par des fraises (même quantité).

- 175 g d'abricots IS(H)ERE
- 55 g de sucre semoule • 30 g de miel IS(H)ERE
- Noix de Grenoble AOP
- 8 g d'agar-agar (gélifiant naturel)

Couper les abricots en petits dés. Concasser les cerneaux de noix. Mélanger et cuire le tout avec le sucre et le miel. Laisser compoter 2 à 3 minutes. Ajouter l'agar-agar. Laisser refroidir la compotée au frais, puis en farcir les cannelloni cuits.

CARRÉ DU TRIÈVES

- 100 g de Carré du Trièves IS(H)ERE
- 30 ml de lait IS(H)ERE

Mixer le Carré du Trièves avec le lait. En déposer une cuillère sur les cannelloni farcis avec la compotée. Mettre au froid.

SAUCE CHOCOLATÉE

- 60 g de chocolat noir pâtissier
- 35 ml de lait IS(H)ERE

Faire fondre le chocolat au micro-ondes et verser dessus peu à peu le lait chaud. Napper les cannelloni de sauce chocolat et déguster.

Astuce : il est possible de faire infuser le lait avec un peu de thym ou de sauge.

PÂTISSERIE DELANNÉE

43, rue du Général de Gaulle • 38210 Tullins

www.patisserie-delannee.com

SOUPE DE FRAISE À LA MOUSSE DE YAOURT, POMME ET CRUMBLE

Une recette de **Gaëtan Tarrade**
Animateur culinaire – Ex-candidat MasterChef



30 mn de préparation 15 mn de cuisson

Pour 4 personnes

CRUMBLE

- 150 g de beurre IS(H)ERE
- 50 g de sucre en poudre • 50 g de farine
- Noix de Grenoble AOP (50 g de poudre de noix)
- 1 pincée de sel

Mélanger le beurre, le sucre, la farine, la poudre de noix et le sel jusqu'à l'obtention d'un sable. Cuire au four à 180°C, 10 à 15 minutes jusqu'à avoir une coloration blonde.

MOUSSE DE YAOURT

- 300 g de yaourt nature IS(H)ERE
- 150 g de crème entière IS(H)ERE
- Miel IS(H)ERE

Dans un bol, mélanger le yaourt et la crème à un peu de miel. Verser dans un siphon, mettre une cartouche de gaz et laisser reposer au frais jusqu'au moment de servir.

SOUPE DE FRAISE

- 500 g de fraises IS(H)ERE • ½ pomme IS(H)ERE
- ¼ de botte de coriandre • 1 citron vert • Poivre noir

Laver, équeuter et couper les fraises en deux. En mettre 400 g dans un mixer avec le jus d'un demi citron vert et une partie de la coriandre (garder quelques feuilles pour la décoration). Mixer et rectifier l'assaisonnement si besoin (au miel ou jus de citron). Passer la soupe au tamis afin d'avoir une texture bien lisse. Réserver au frais. Citronner légèrement la pomme afin d'éviter l'oxydation, puis la tailler en fine brunoise.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, à l'aide d'un emporte-pièce, déposer la brunoise de pomme verte. Recouvrir de mousse au yaourt. Verser délicatement la soupe et saupoudrer de brisures de crumble. Disposer les feuilles de coriandre, ajouter un peu de zeste de citron vert et poivrer légèrement.

GAËTAN TARRADE

Animateur culinaire • Ex-candidat MasterChef • 38000 Grenoble

PAIN PERDU FAÇON BRUSCHETTA, POITRINE FUMÉE, TOMATE, PISTOU

Une recette de **Laurent Frémont**
Traiteur / Chef cuisinier à domicile



20 mn de préparation

Pour 4 personnes

- 4 tranches de pain IS(H)ERE
- 4 tranches de poitrine fumée IS(H)ERE
- 2 œufs
- 150 ml de lait IS(H)ERE
- 5 cl de crème entière IS(H)ERE
- Noix de Grenoble AOP (80 g de cerneaux)
- 10 g de beurre IS(H)ERE
- 8 tomates cerise
- ½ botte de basilic
- 2 gousses d'ail
- 10 cl d'huile de tournesol
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- Tomme muroise IS(H)ERE
- 1 petit Charmelin IS(H)ERE
- Roquette
- Sel et poivre

Battre les œufs avec la crème, le lait, le concentré de tomate. Assaisonner de sel et poivre.

Laisser tremper les tranches de pain dans ce mélange pendant 2 minutes.

Dans une poêle, chauffer l'huile de tournesol et le beurre. Faire dorer les tranches de pain, 2 minutes sur chaque face pour bien les colorer. Les réserver sur un papier absorbant.

À l'aide d'un blender, mixer ensemble les gousses d'ail et le basilic. Ajouter l'huile d'olive pour faire monter la sauce pistou.

DRESSAGE

Sur les tranches de pain, disposer les tranches de poitrine fumée coupées très fines, les tomates cerise coupées en deux, quelques copeaux de tomme et quelques feuilles de roquette. Napper d'un peu de sauce pistou. Accompagner avec un petit Charmelin.

LAURENT FRÉMONT • Grenoble

www.laurentfremont.com

MOUSSELINE DE BUTTERNUT AUX NOIX, MURÇON ET PISTACHES GRILLÉES

Une recette de **Alain-Patrick Fauconnet**
Professeur de cuisine au LYCÉE HÔTELIER LESDIGUIÈRES de Grenoble



🕒 20 mn de préparation 🍳 30 mn de cuisson

Pour 4 personnes

- 1 murçon IS(H)ERE
- 500 g de butternut IS(H)ERE
- 300 ml de crème entière IS(H)ERE
- 100 g d'oignons jaunes
- 50 g de roquette
- 50 g de pistaches
- Noix de Grenoble AOP (80 g de cerneaux)
- Huile de noix IS(H)ERE
- Sel et poivre

Éplucher et émincer les oignons, puis à la poêle les faire suer à l'huile de noix, sans coloration. Tailler ou râper grossièrement la courge butternut, puis l'ajouter aux oignons dans la poêle. Ajouter de la crème à hauteur. Faire cuire environ 20 minutes. Mixer la préparation avec les cerneaux de noix, saler et poivrer.

Couper en tranches le murçon préalablement cuit à l'eau, puis le faire sauter rapidement à la poêle. Griller les pistaches dans la même poêle. Ajouter la roquette.

DRESSAGE

Choisissez un petit pain de campagne en forme de boule. Creuser et ôter la mie. Verser la mousseline et déposer les dés de murçon, puis la roquette cuite. Décorer avec des champignons et des herbes aromatiques. À déguster chaud ou froid.

ALAIN-PATRICK FAUCONNET

Professeur de cuisine au LYCÉE HÔTELIER LESDIGUIÈRES de Grenoble
DISCIPLE D'ESCOFFIER Grandes Alpes

ARLETTE AU SAINT-MARCELLIN IGP ET CRÉMEUX À LA NOIX DE GRENOBLE AOP

Une recette de **Jonathan Greck**
Chef de cuisine



🕒 30 mn de préparation 🍳 10 mn de cuisson

Pour 4 personnes

CRÉMEUX NOIX

- 250 ml de lait IS(H)ERE
- 150 g de crème entière IS(H)ERE
(Gaec Pas de vaches)
- 100 g de crème de noix IS(H)ERE

- 5 jaunes d'œuf
- 150 g de sucre
- 50 g de chocolat blanc

Fouetter les jaunes avec le sucre et verser le tout sur le lait chaud pour obtenir une crème anglaise. Cuire à frémissement, puis ajouter la crème de noix et le chocolat blanc en morceaux. Après refroidissement, monter la crème au batteur, l'ajouter à la préparation précédente puis réserver au frais.

TUILE DE PÂTE FEUILLETÉE (ARLETTE)

- 2 fromages Saint-Marcellin IGP • 1 rouleau de pâte feuilletée • Sucre roux

Étaler la pâte feuilletée. Écraser les Saint-Marcellin à la fourchette puis déposer sur la pâte. Saupoudrer de sucre roux et rouler la pâte en forme d'escargot. Aplatir la pâte sur 1 cm et la placer entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis l'étaler à nouveau jusqu'à obtenir 2 mm d'épaisseur. Enfourner 7 minutes à 190°C.

CHANTILLY AU SAINT-MARCELLIN IGP

- 3 fromages Saint-Marcellin IGP • 1 feuille de gélatine • 20 g de sucre en poudre
- 150 g de crème entière IS(H)ERE

Faire fondre les Saint-Marcellin avec un peu de crème puis ajouter la gélatine à chaud et laisser refroidir.

Monter la crème bien froide au batteur et ajouter le sucre. Incorporer cette préparation à la précédente et mélanger.

DRESSAGE

Dans une assiette, déposer le crémeux à la noix, la tuile de pâte feuilletée par-dessus avec un peu de chantilly au Saint-Marcellin.

Restaurant L'INSOLITE

4, bd Denfert Rochereau • 38500 Voiron
www.linsolite-voiron.com

VERRINES DE FRAISES AU FROMAGE BLANC MOUSSEUX ET POMMES CARAMELISEES

Une recette de **Maxime Lafranceschina**
Meilleur Ouvrier de France Primeur 2015



🕒 35 mn de préparation

Pour 4 personnes

- 1 kg de pommes IS(H)ERE
- 1 kg fraises IS(H)ERE
- 500 g de fromage blanc IS(H)ERE
- Beurre IS(H)ERE
- 4 œufs
- 3 sachets de sucre vanillé
- Menthe fraîche

Monter les blancs d'œuf en neige.

Les mélanger délicatement avec le fromage blanc pour obtenir une texture plus onctueuse.

Une fois lavées, équeuter les fraises et les réserver. Les couper en dés et en garder quelques-unes entières.

Laver, éplucher et couper en petits morceaux 500 g des pommes. Dans une casserole, les cuire avec un peu de beurre pour obtenir une compote assez liquide.

Avec le reste des pommes : les laver, les éplucher et les couper en quartiers pour les faire caraméliser dans une poêle avec du beurre et le sucre vanillé.

DRESSAGE

Dans des verrines, commencer par mettre les fraises, puis par-dessus le mélange fromage blanc onctueux.

Mélanger la compote avec les pommes caramélisées et mettre le tout sur le fromage blanc.

Décorer avec les fraises restantes et une feuille de menthe.

LES HALLES CHARLY

8, avenue de Grenoble • 38170 Seyssinet-Pariset
www.leshallescharly.com

GALET CARAMEL ET VANILLE, POIRE RÔTIE ET SABLÉ AUX NOIX CARAMELISEES

Une recette de **Cédric Bayle**
Chef Maître restaurateur de l'année 2017



🕒 40 mn de préparation 🍳 30 mn de cuisson ⏸️ 2h30 de repos

Pour 4 personnes

SABLÉ AUX NOIX CARAMELISEES

- 25 g de beurre IS(H)ERE • 25 g de farine
- 70 g de sucre • 20 g de poudre d'amande
- 50 g de noix caramélisées IS(H)ERE

Mélanger ensemble pour obtenir une pâte : le beurre tiédi, le sucre, la farine, la poudre d'amande et les noix caramélisées concassées. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, sabler la pâte et enfourner 10 minutes environ à 180°C.

GALET DE MOUSSE CARAMEL

- 100 g de mascarpone • 20 g de sucre • 25 g de sucre pour le caramel • 2 feuilles de gélatine
- 140 g de crème entière IS(H)ERE

Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Mélanger le mascarpone avec le sucre. Chauffer à sec le sucre pour obtenir un caramel, puis ajouter une cuillère de mélange au mascarpone en remuant énergiquement. Ajouter la gélatine égouttée. Ajouter la crème froide montée au batteur puis mélanger. Réserver au frais.

POIRES RÔTIES

- 2 poires au sirop IS(H)ERE • Beurre IS(H)ERE

Couper les poires en dés et les cuire dans un peu de beurre. Mélanger les dés de poires refroidis dans la mousse caramel et verser le tout dans des moules individuels en silicone (en forme de galets ou autre).

Mettre au congélateur jusqu'à ce que les galets soient bien durs, avant de les napper.

NAPPAGE LAIT

- 65 g de nappage neutre (mélange de 35 g d'eau, 35 g de sucre et ½ feuille de gélatine)
- 70 cl de lait IS(H)ERE • 70 cl de crème entière IS(H)ERE • 1 feuille de gélatine • 1 gousse de vanille (grattée)

Dans une casserole, mélanger le nappage neutre, la crème, le lait et la gousse de vanille grattée. Chauffer à 70°C puis laisser tiédir. Verser sur les galets tout juste sortis du congélateur. Laisser reposer les galets 30 min.

DRESSAGE

Déposer les galets sur une assiette et saupoudrer de sablé aux noix caramélisées.

L'XTREME

51, rue de la République • 38440 Saint-Jean-de-Bournay
www.lxtreme-reception.com

TARTARE DE BŒUF, POMME, TOMME ET PESTO AUX NOIX

Une recette de **Franck et Yann Fontaine**
Chefs de cuisine



🕒 25 mn de préparation 🍷 1h de repos

Pour 4 personnes

TARTARE

- 400 g de filet de bœuf IS(H)ERE
- 20 g de sel • 15 g de poivre noir

Prendre un morceau de filet de bœuf. Le frotter avec le sel et les grains de poivre concassés. Laisser mariner 1 heure, puis rincer sous l'eau et éponger avec un papier absorbant. Réserver.

GARNITURE

- 150 g de pommes IS(H)ERE • 40 g de tomme du Trièves • 100 g de jus de tomate (en bouteille ou maison en saison) • ½ citron

Eplucher les pommes et les couper en petits dés réguliers, puis les frotter avec le citron pour éviter l'oxydation. Tailler la tomme en bâtonnets.

PESTO

- 30 g de roquette • Noix de Grenoble AOP (10 g de cerneaux) • 30 ml d'huile olive • Sel

Laver la roquette et la mixer avec les noix, le sel et l'huile d'olive. Réserver.

VINAIGRETTE

- 100 ml d'huile de noix IS(H)ERE • 30 ml de vinaigre Xérès

Mélanger les ingrédients et émulsionner. Réserver.

DRESSAGE

Couper le filet de bœuf en dés réguliers. Ajouter la vinaigrette et les dés de pomme, bien mélanger. Tapisser une assiette de pesto de roquette. Déposer du tartare de bœuf au centre. Poser les bâtonnets de tomme et verser le jus de tomate autour. Servir avec du pain toasté.

ASTUCE : FUMAGE MAISON DE LA VIANDE

Mettre dans une plaque ou un barbecue des brindilles de bois de hêtre. Mettre le feu et poser la viande à côté du feu, 5 minutes, pour que la fumée l'enrobe. Puis, sortir la viande et l'envelopper dans un film alimentaire avant de la laisser reposer 1h au frais.
Il est possible d'utiliser une huile fumée en remplacement.

AUBERGE DE L'ABBAYE

234, Grande Cour • 38160 Saint-Antoine-l'Abbaye
www.auberge-abbaye.com

CARPACCIO D'OMBLE CHEVALIER

Une recette de **Laurent Dohollo**
Chef de cuisine



🕒 15 mn de préparation

Pour 4 personnes

- 150 g d'omble Chevalier IS(H)ERE
- 100 g de betterave cuite
- 1 citron vert
- 30 g de roquette
- 20 g de gingembre
- 20 g de coriandre fraîche
- 20 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Presser le citron vert et râper le gingembre. Mélanger avec l'huile d'olive. Saler et poivrer. Couper la betterave en tranches fines.

DRESSAGE

Sur chaque assiette : alterner les tranches d'omble chevalier fumé avec les tranches de betteraves en rosaces. Arroser de la sauce. Ajouter la coriandre et la roquette en décoration.

Domaine de la COLOMBIÈRE

45 Montée des Remparts • 38270 Moissieu-sur-Dolon
www.lacolombiere.com/fr

La garantie d'un produit
en provenance de l'Isère



La marque IS(H)ERE
des produits agricoles
et agroalimentaires
de l'Isère



- 1 issus d'une ferme iséroise ou élaborés à partir de produits agricoles du territoire.
- 2 qui garantissent une juste rémunération au producteur.
- 3 qui respectent les bonnes pratiques d'élevage et le bien-être animal ainsi que la maîtrise des produits et traitements des cultures.

La garantie d'un agrément donné par un comité constitué d'agriculteurs, artisans, commerçants, restaurateurs et d'associations de consommateurs, qui représentent toutes les filières agricoles et agroalimentaires de l'Isère.

La marque IS(H)ERE a été créée par le pôle agroalimentaire de l'Isère qui associe



- ▶ Les fruits, les légumes ou les céréales ont été cultivés en Isère.
- ▶ La viande et le lait proviennent d'élevages isérois.
- ▶ L'atelier de fabrication est situé en Isère.
Les artisans et entreprises agroalimentaires s'engagent à utiliser des fruits, des légumes, de la viande et du lait issus des exploitations agricoles de l'Isère pour réaliser leurs productions.

Une juste rémunération de l'agriculteur



Les magasins, les artisans ou les industriels qui soutiennent ou demandent cette marque **s'engagent à payer leurs achats de produits agricoles en prenant en compte les coûts de production.**

Une démarche qui permettra d'aider les agriculteurs isérois à vivre de leur travail et facilitera le maintien d'exploitations agricoles en Isère.

Des audits de contrôle

Un cabinet d'audit indépendant vérifie :

- la provenance iséroise des produits
- les conditions de rémunération du produit agricole

Quels sont les produits concernés par la marque et où les trouver ?



Régalons-nous de fraises, abricots, cerises, kiwis, nectarines, pêches ou framboises. Cuisinons selon la saison courges, choux, carottes, pommes de terre, poireaux, courgettes, aubergines ou tomates. Agneaux et bœufs procurent une savoureuse viande et du lait. Fromages ou yaourts sont élaborés avec les laits de vache ou de chèvre. Le blé se transforme en farine travaillée par les boulangers de l'Isère. Les artisans vous proposent charcuteries et spécialités locales ou même poisson fumé.

Les produits sont en vente :

- ▶ Dans vos supermarchés de l'Isère qui font la promotion des produits locaux
- ▶ Chez votre artisan boucher, charcutier, traiteur, boulanger, brasseur
- ▶ Directement à la ferme

La liste des produits et magasins sur www.ishere.fr



La labellisation agriculture biologique



- ▶ **La labellisation « AB »** offre une garantie sur des modes de production respectueux des équilibres écologiques : pas d'utilisation d'engrais minéraux chimiques de synthèse, de pesticides de synthèse, absence d'OGM.

L'Isère c'est aussi des AOP et IGP

- ▶ **Ce territoire est riche en produits alimentaires reconnus** au niveau européen par des signes officiels de qualité et d'origine qui garantissent un savoir-faire en lien avec notre terroir :



Les Appellations d'Origine Protégée

La noix de Grenoble AOP
Le Bleu du Vercors Sassenage AOP



Les Indications Géographiques Protégées

Les vins IGP Isère
Le fromage Saint-Marcellin IGP
Le génépi des Alpes IGP
Les ravioles du Dauphiné IGP label rouge



L'utilisation de la marque **IS(H)ERE** et son attribution sont encadrées par une charte des bonnes pratiques signée avec l'INAO, instance qui accompagne et valide la reconnaissance des signes officiels de qualité.

Cette charte vise à encadrer les conditions de coexistence de la marque « IS(H)ERE » (et donc des produits en bénéficiant) avec la politique des signes officiels de qualité et plus particulièrement avec les AOP/IGP dont le nom (géographique ou dans certains cas traditionnel) bénéficie d'une protection et est attaché au respect d'un cahier des charges défini et contrôlé sous la responsabilité des autorités françaises.

Cette charte vise à éviter les confusions entre les deux types de démarche, tout en permettant tant la promotion des signes officiels de qualité isérois que celle des produits portant la marque.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Vous trouverez aussi d'autres produits locaux dans les magasins de producteurs

Des magasins créés par les agriculteurs locaux qui vous assurent proximité, qualité et fraîcheur des produits : fruits, légumes, œufs, fromages et produits laitiers, viandes, charcuteries, pains, miels, jus, confitures, vins, liqueurs...

- ▶ **Apprieu** : Le bouquet paysan - 545, route La Contamine - 04 76 32 46 72
- ▶ **Biviers** : Le comptoir de nos fermes - 100, chemin des Evequaux - 04 76 52 07 84
- ▶ **Bourgoin-Jallieu** : La halle paysanne - 13, rue Édouard Marion - 04 74 93 21 50
- ▶ **Chatte** : Au palais fermier - ZA Gloriette - 04 76 64 01 92
- ▶ **Chirens** : 1001 fermes - 886, rte de Chartreuse - 04 76 32 33 82
- ▶ **Chonas l'Amballan** : Prim'Arché - 1167 allée mûriers - 09 67 24 03 27
- ▶ **Claix** : Un bout de campagne - 16, rue de l'industrie - 04 76 40 98 48
- ▶ **Coublevie** : Un petit bout de Chartreuse - 1020 route de Saint-Jean - 04 76 37 98 10
- ▶ **Cour-et-Buis** : La ferme courtoise - Le village - 04 74 59 21 41
- ▶ **Crémieu** : Saveurs paysannes - 17, av Roland Delachenal - 04 74 90 88 23
- ▶ **Estrablin** : La ronde des fermes - Route Tabourette - 07 74 57 63 21
- ▶ **Grenoble** : La ferme de Bonne - 14, allée Henri Frenay - 04 76 43 34 46
- ▶ **Herbeys** : Herbe et coquelicot - 14, chemin du Villard - 09 84 58 48 23
- ▶ **La Buissière** : A la ferme - Espace Émeraude - 04 76 71 99 67
- ▶ **La Frette** : La gamme paysanne - 763, rte de Grenoble - 04 74 54 65 25
- ▶ **Le Péage de Roussillon** : Le Mussi - rue Bellefontaine - 04 74 86 75 51
- ▶ **Saint-Ismier** : Ma coop - 661, rte de Chambéry - 09 80 94 78 08
- ▶ **St-Martin-d'Uriage** : La combe gourmande - 1600, rte de Gières - 04 76 54 05 87
- ▶ **St-Simeon-de-Bressieux** : Délices des champs - Route de Roybon - 09 62 57 06 95
- ▶ **Vienne** : Le panier enchanté - 28, av Marcellin Berthelot - 04 74 31 71 07
- ▶ **Vinay** : La halle fermière - 20, av de la gare - 04 76 36 68 49
- ▶ **Voiron** : La halte fermière - 37, av François Mitterrand - 04 76 06 25 53
- ▶ **Voreppe** : La ferme des saveurs - 160, chemin des Boréas - 04 76 50 68 76



Acheter de bons produits isérois

Les fruits et les légumes :

Consommés tout au long de l'année, ce sont des produits frais périssables et fragiles. Leur durée de vie peut être très courte.

- ▶ **Lors de l'achat**, ne pas les entreposer au fond du panier pour ne pas les écraser.
- ▶ **Après l'achat**, les ranger séparément dans les bacs du réfrigérateur prévus à cet effet.
- ▶ **Les consommer rapidement.**



Les œufs :

▶ **Dans les conditions de transport et de stockage réglementaires**, un œuf peut conserver ses caractéristiques de qualité et de fraîcheur jusqu'au 28^e jour après la ponte.

▶ **Les œufs sont vendus à température ambiante** ; la conservation au réfrigérateur permet de ralentir leur vieillissement et de préserver un peu plus longtemps leur qualité.

Mieux consommer

Ne pas acheter un œuf dont la coquille est cassée ou visiblement fêlée.

Éviter les œufs dont la coquille présente de fortes salissures, par exemple des taches noires de fientes ou des traces de sang.

Ranger les œufs sur le dessus du sac de course, pour éviter de les casser ou les fêler.



TRUCS ET ASTUCES

POUR PRÉSERVER LA QUALITÉ DES ALIMENTS

Les produits laitiers :

- ▶ **Le lait cru** n'a pas subi de traitement autre qu'une réfrigération et c'est un produit très fragile et sensible aux contaminations.
- ▶ **Le lait pasteurisé** a subi un traitement thermique pour détruire les micro-organismes pathogènes tout en préservant une partie de la flore naturelle.
- ▶ **Le lait stérilisé** a été traité pour détruire tous les micro-organismes. Mais après ouverture, il est propice au développement de nouveaux micro-organismes.



Mieux consommer

Après l'achat, placer rapidement les produits à conserver au froid dans le réfrigérateur à la température recommandée

(ex : lait cru et lait frais pasteurisé = 4°C ; yaourts, crème fraîche, fromages à la coupe = 6°C ; fromages pré-emballés et beurre = 8°C).

Ils doivent être conservés à la température indiquée et jusqu'à la date préconisée sur l'emballage. Attention : pour certains produits, une fois entamés, ils deviennent plus fragiles ; la durée de conservation est réduite et les conditions recommandées changent.

TRUCS ET ASTUCES

POUR PRÉSERVER LA QUALITÉ DES ALIMENTS

Un frigo bien rangé,
des aliments mieux conservés



Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

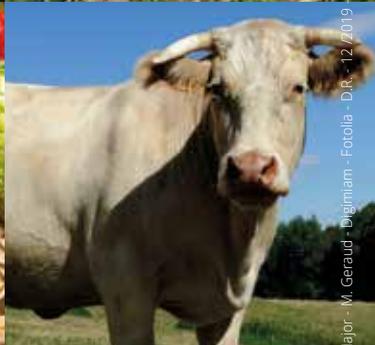
Quelques conseils pour une meilleure conservation des aliments

- ▶ Ranger les aliments en respectant les températures mentionnées par les fabricants sur les étiquettes.
- ▶ Respecter la chaîne du froid.
- ▶ S'assurer que le réfrigérateur est réglé sur une température de +4°C et de -18°C pour le congélateur.
- ▶ Préférer un réfrigérateur à froid ventilé.
- ▶ Entretien son réfrigérateur et son congélateur pour éviter que les bactéries ne se propagent entre aliments.
- ▶ Nettoyer au moins une fois par mois le réfrigérateur.
- ▶ Dégivrer le congélateur au moins une fois par an et le nettoyer.
- ▶ Conserver les plats au réfrigérateur mais les consommer rapidement.

Le calendrier des fruits et légumes de saison

▶ JANVIER	FRUITS LÉGUMES	Kiwi, Noix, Poire, Pomme Betterave, Cardon, Carotte, Céleri rave, Chicorée, Chou, Courge muscade, Épinard, Navet, Panais, Poireau, Pomme de terre, Potimarron, Radis noir, Salade
▶ FÉVRIER	FRUITS LÉGUMES	Kiwi, Noix, Poire, Pomme Betterave, Cardon, Carotte, Chicorée, Chou, Courge Épinard, Navet, Panais, Poireau, Pomme de terre, Radis noir, Salade
▶ MARS	FRUITS LÉGUMES	Kiwi, Noix, Poire, Pomme Betterave, Blette, Cardon, Carotte, Chou, Courge muscade, Épinard, Navet, Panais, Poireau, Pomme de terre, Radis noir, Radis rose, Salade
▶ AVRIL	FRUITS LÉGUMES	Kiwi, Noix, Poire, Pomme Asperge, Betterave, Blette, Cardon, Chou-fleur, Épinard, Navet, Poireau, Pomme de terre nouvelle, Radis rose, Salade
▶ MAI	FRUITS LÉGUMES	Fraise, Kiwi, Noix, Poire, Pomme Asperge, Blette, Céleri branche, Chou-brocolis, Radis rose, Chou-fleur, Fève, Poireau, Pomme de terre nouvelle, Salade
▶ JUIN	FRUITS LÉGUMES	Abricot, Cerise, Fraise, Framboise, Nectarine, Melon, Pêche Asperge, Blette, Carotte, Céleri branche, Chou-brocolis, Chou-fleur, Concombre, Fève, Haricot vert, Pomme de terre nouvelle, Radis rose, Salade
▶ JUILLET	FRUITS LÉGUMES	Abricot, Cerise, Fraise, Framboise, Groseille, Nectarine, Melon, Pêche Aubergine, Blette, Carotte, Concombre, Courgette, Tomato, Haricot vert, Poivron, Pomme de terre nouvelle, Salade

▶ AOÛT	FRUITS LÉGUMES	Abricot, Cassis, Framboise, Groseille, Nectarine, Melon, Mûre, Myrtille, Pêche, Prune, Raisin de table Aubergine, Blette, Carotte, Concombre Courgette, Fenouil, Haricot vert, Poivron, Pomme de terre, Salade, Tomato
▶ SEPTEMBRE	FRUITS LÉGUMES	Cassis, Groseille, Mûre, Myrtille, Noix, Pêche, Poire, Pomme, Prune, Raisin de table, Fraise Betterave, Blette, Butternut, Carotte, Chou brocolis, Chou, Chou-fleur, Courgette, Courge, Épinard, Fenouil, Poireau, Poivron, Pomme de terre, Potimarron, Radis noir, Salade, Tomato
▶ OCTOBRE	FRUITS LÉGUMES	Kiwi, Noix, Poire, Pomme, Prune, Raisin de table Betterave, Blette, Butternut, Carotte, Céleri branche, Céleri-rave, Chou brocolis, Chou, Chou-fleur, Courgette, Courge, Épinard, Navet, Panais, Poireau, Poivron, Pomme de terre, Potimarron, Radis noir, Salade
▶ NOVEMBRE	FRUITS LÉGUMES	Kiwi, Noix, Poire, Pomme, Raisin de table Betterave, Blette, Butternut, Carotte, Céleri branche, Céleri-rave, Chicorée, Chou brocolis, Chou, Chou-fleur, Courge, Épinard, Navet, Panais, Poireau, Pomme de terre, Potimarron, Radis noir, Salade
▶ DÉCEMBRE	FRUITS LÉGUMES	Kiwi, Noix, Poire, Pomme Betterave, Butternut, Cardon, Carotte, Céleri branche, Céleri-rave, Chicorée, Chou, Courge, Navet, Panais, Poireau, Potimarron, Pomme de terre, Radis noir, Salade



*Je soutiens l'agriculture
de l'Isère !*



Vous trouverez la liste de tous les produits agréés
dans la marque IS(H)ERE et leurs lieux de vente sur www.ishere.fr

Marque créée par le pôle agroalimentaire de l'Isère qui associe :



Département de l'Isère - DRE - Service Communication et Événementiel - © Photos : F. Pattou - J.S. Faure - M. Major - M. Geraud - Digimiam - Fotolia - D.R. - 12/2019 - Atelier reprographie Dep. de l'Isère