

Pompe à l'huile d'olive AOP Les Baux-de-Provence

Ingrédients

500 g de farine
200 g de eau
20 g de levure
100 g d'huile d'olive AOP Les Baux-de-Provence
2 œufs
10 g de sel fin
100 g de sucre
Huile d'olive AOP Les Baux-de-Provence badigeonner la pâte

Recette

Détaler 100 g de farine dans 60 g d'eau, ajouter la levure, bien mélanger et laisser lever.
Dans un saladier, mélanger la farine et le sel.
Ajouter le levain, l'eau, le sucre, les œufs et l'huile d'olive.
Ajouter l'alga et le sucre et bien mélanger, puis pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
Pétrir la pâte pendant 10 minutes.
Couvrir le saladier et laisser lever pendant 1 heure.
Pâtir à la main pendant 180 secondes.
Étaler la pâte à la main (20-25 cm de diamètre) et la faire cuire à la poêle.
Couvrir la poêle et laisser cuire pendant 10 minutes.
L'huile d'olive AOP Les Baux-de-Provence badigeonner la face de l'huile d'olive et laisser cuire pendant 10 minutes.

Par André SOULIER

Maison à la base

66 rue de la Liberté 36 bd Ecole Zola

13200 Arles

Ecrasée de pommes de terre, olives séchées et huile d'olive AOP Les Baux-de-Provence

Ingrédients

1 kg de pommes de terre
250 g de carottes
150 g d'ail
1 cuillère à soupe d'huile d'olive AOP Les Baux-de-Provence
Fleur de sel de Camargue
1 cuillère à soupe de miel
1 cuillère à soupe de ciboule

Recette

Couper les légumes en cubes.
Les faire cuire à la vapeur.
Ajouter l'ail et la fleur de sel.
Ajouter le miel, l'huile d'olive, la fleur de sel de Camargue et l'huile d'olive AOP Les Baux-de-Provence et la ciboule hachée.

Recette de Bia DE MEYERE

Residence FARNIENTE PLAGE

Rue d'Aigues Mortes 38 cl de Rhône
13460 Saint-Martin-de-la-Mer

Tarte aux pommes à l'huile d'olive

Ingrédients

Pâte feuilletée

Pommes

180 g farine

50 g beurre

40 g sucre

1 œuf

1 citron

800 g sucre glace

100 g sucre

8 cl huile d'olive AOP Les Baux-de-Provence

Temps de cuisson : 40 minutes

L'huile d'olive est le meilleur choix pour la pâte feuilletée, car elle est plus légère que celle de l'huile d'olive.

Recette

Mélangez la farine, le beurre, le sucre, le sucre glace et l'œuf afin de bien mélanger les ingrédients. Laissez refroidir la pâte feuilletée.

Préchauffez le four à 220°C. Étalez la pâte feuilletée sur un plateau et ajoutez les pommes coupées en fines lamelles. Saupoudrez de sucre et de sucre glace.

Mettez au four pendant 25 minutes.

Quand elle est refroidie, laissez-la refroidir complètement. Saupoudrez de sucre glace et d'huile d'olive.

Reposez-la pendant 10 minutes.

Recette de VANHOED Michel
Chef de cuisine à la ferme de la Vallée de Baux

Huile dissociée aux cèpes

Ingrédients

1 l d'huile d'olive

100 g de céleri

100 g de balais de diable

2 œufs

50 g de ail blanc

50 g de jambon de pays

Recette

Faites chauffer l'huile à 110°C.

Ajoutez le céleri.

Cuisez pendant 15 minutes à feu doux.

Passez au chinois et égouttez.

Utilisez l'huile filtrée, ajoutez l'ail blanc, le jambon, le sucre et le sel.

Versez dans un bocal et conservez au frais.

Huile associée aux cèpes et ail blanc.

Recette de Edouard Beauffort

Receveur de Baux

55, avenue de la Vallée de Baux

13520 Le Paillet

Macaron citron et huile d'olive



Ingrédients

A - C e e :
200 g d e d a a de bla che
200 g c e glace
200 g c e e d e
2 f i 75 g de bla c d e f
60 g ea
C l a j a e

B - C e c i e h i l e d l i e :
150 g j de c i (4 c i)
3 f s
75 g de c e e l e
50 g de b e e
4 c h i l e d l i e
3 f e i l l e d e g l a i e a l l i e

Recette

A - T a i e l a d e d a a d e , l e c e g l a c e e a j e 75 g d e b l a c d f c , l e c l a e b i e l a g e .
F a i e i a e c l e a e l e c e e c i e 117 C .
V e e l e i 75 g d e b l a c d f a l i e e e i g e i a l i e e .
M l a g e d l i c a e e l a e i e a a i l a e i g e i a l i e e .
A e c e c h e d i l l e l i e a l i e d e c e e l a e i e i e e c i e a f 10 i e 150 C .
L a i e e f i d i

B - L a e l e c i e e e e 2 , e e l e e e f i d a e c a e l e a e c l e j d e 2 a e . F a i e c h a f f e f e d .
M l a g e a f e l e f e i e a e c l e c e e e e l e j d e c i c h a d d e .
F a i e c i e l a a e i l e e a e e a e c e a e c f e j b l l i i
H d f e a j e l e f e i l l e d e g l a i e a l l i e .
L a i e e f i d i l a a e i l 60 C e i c e l e b e e e e i c e a a i i e l h i l e d l i e .
R e e d a b l a f i g a e e l e h e e a e c a i e f i l a c a c .

A e c b e e e g i e e l a c e e d b a a e d a e c h e d i l l e g a i l e c e d e a c a .

Boissons conseillées

Th de Ce la , caf , ea

Rece e Q e i Laide - P i i e

Le Cl Sai -R ch
87, a e e de la Vall e de Ba

13520 Ma a e-le -Al ille

Coquille cake butternut/pécan (5)



Ingrédients

1 b e
2 chal e
1 i g
1 g e d ail
5 c i l l e S a i -J a c e
3 e f
15 i d e P c a

150 g d e f a i e
10 g d e l e e c h i i e
100 g d h i l e
130 g d e l a i
100 g d e e a l
S e l
P i e d E e l e e

Recette

E l c h e e i d e l e b e .
E l c h e l a g e d a i l , c h a l e e i g .
1.R a l i e e e d e b e :
T a i l l e l a a i e b a e (i l a l e g a i e) e g c b e .
C c a e l i g , a j e e g e d a i l (d g e e) .
D a e c a e l e , f a i e e e i l l e h a e , a l e e l a i e c i e e i 30 i . P a e , i e , a a i e .
2.R a l i e l a b i e d e B e :
C i e l e l e c h a l e e h a c h e e g e d a i l , e e e d a e d h i l e d l i e e d g l a c e a i b l a c .
T a i l l e l a a i e h a e e c b e , f a i e a e l h i l e d l i e a e c e l e i e d E e l e e
A j e l a a a i c h a l e e l a i e c f i e (a i a e e)
3.R a l i e l a a e i l c a k e e e a l :
H a c h e f i e e l e e a l e l a g e l e l e . D b a a e d a e c h e d i l l e
4 M a g e a a c i :
P l a c e l a e b e a c e e d e l a c i l l e e l a b i e b e a , e c i l a b i e d e b e d e f i e c c h e d e c a k e l a i d e d e l a c h e d i l l e .
L a i e l e c e e a c a k e , e e l e i d e c a , 3 a c i l l e .
5.C i 180 C f c h a d e i 12 i e .

Rece e Y a P a l e
L A i P e a l

Place de l gli e

13990 F i e i l l e

