



*Ail.  
noir*

# les Recettes des Chefs



**CONDIFRANCE**  
ZA de Bordevieille  
82500 BEAUMONT-de-  
LOMAGNE

Tél : 05 63 65 66 67  
[www.condifrance.com](http://www.condifrance.com)





**CONDIFRANCE**  
Zone Artisanale de Bordeveille  
82500 BEAUMONT-de-LOMAGNE  
Tél : 05 63 65 66 67  
Site : [www.condifrance.com](http://www.condifrance.com)



*Ail  
noir*

*les Recettes  
des Chefs*

Prix obtenus par  
notre Ail Noir  
CONDIFRANCE



## Croustillant d'Agneau du Quercy à l'Ail Noir

### INGREDIENTS (pour 4 personnes)

4 morceaux d'agneau dans le filet	1 tête d'Ail Noir CONDIFRANCE
4 feuilles de pâte phyllo	Crème fraîche
4 tranches de jambon serrano	Tapenade d'olive noire
1 bouquet de basilic frais	Tomates séchées
Fond d'agneau	Beurre, sel et poivre

### PREPARATION

Faire un petit jus d'agneau avec les côtes. Filtrez et y intégrez une demi tête d'ail noir. Crémez légèrement, mixez le tout et faire réduire

Pendant ce temps, saisir les filets d'agneau sur chaque face dans du beurre

Beurrez 4 feuilles phyllo et superposez-les avec les 4 restantes. Tartinez-les de tapenade, déposez les tomates séchées, les feuilles de basilic, une tranche fine de jambon et les filets au centre, taillez à la forme voulue. Refermez-les et enfournez 4 minutes à 200°C

Sortez-les du four et laisser reposer, couvert d'une feuille de papier aluminium

Dressez votre assiette avec une garniture de caviar d'aubergine, rosace de pomme de terre ou courgette farcie et déposez les filets taillés en deux et légèrement décalés

Napez de crème d'ail noir et disposez les gousses d'ail noir restantes sur l'agneau, entières



*Le Chef*

**Jean-François PECH**  
Maître Restaurateur

AU FIL DE L'EAU  
14 Quai du Dr Lafforgue  
82000 MONTAUBAN

Tél : 05 63 66 11 85  
<https://aufildeleau82.com/>





**CONDIFRANCE**  
Zone Artisanale de Bordevielle  
82500 BEAUMONT-de-LOMAGNE

Tél : 05 63 65 66 67  
Site : [www.condifrance.com](http://www.condifrance.com)



# Ail noir les Recettes des Chefs

Prix obtenus par  
notre Ail Noir  
CONDIFRANCE



## Figues rôties, ganache blanche et glace à l'Ail Noir

### INGREDIENTS

(pour 4 personnes)

12 figues  
100 g de beurre  
100 g de miel  
500 mL de lait  
5 jaunes d'œuf

100 g de sucre  
1 gousse de vanille  
2 gousses d'Ail Noir CONDIFRANCE  
500 g de crème végétale  
Une dizaine de feuilles de basilic

### PREPARATION

Pour cette recette, il est préférable de commencer par l'élaboration de la glace, nécessitant la réalisation d'une crème anglaise

Mettre à chauffer dans une casserole le lait et y incorporer le cœur de la gousse de vanille. Mélangez énergiquement les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Incorporez ce mélange au lait et cuire le tout en remuant constamment. Une fois le mélange cuit, ajoutez les gousses d'ail noir et mixer. La crème est prête pour la sorbetière

Pour la ganache blanche, faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Pendant ce temps, montez la crème végétale. Hachez les feuilles de basilic et les incorporez au chocolat blanc fondu, mélangez délicatement et petit à petit la crème au chocolat. Réservez au frais

Au moment de déguster le dessert, préparez vos figues en coupant légèrement les deux extrémités. Les poser droites et tailler la pointe en croix. Répartissez ensuite le miel et le beurre sur l'ensemble des figues. Les faire cuire 5 mn à 200°C

Disposez les figues au centre de l'assiette et réalisez des quenelles avec la glace et la ganache. Vous pouvez également accompagner votre dessert d'un crumble, d'un coulis aux fruits rouges et d'un craquelin



## Le Chef

**Jean-François PECH**  
Maitre Restaurateur

AU FIL DE L'EAU  
14 Quai du Dr Lafforgue  
82000 MONTAUBAN

Tél : 05 63 66 11 85  
<https://aufildeleau82.com/>



**CONDIFRANCE**  
Zone Artisanale de Bordevieille  
82500 BEAUMONT-de-LOMAGNE

Tél : 05 63 65 66 67  
Site : [www.condifrance.com](http://www.condifrance.com)



# Ail noir les Recettes des Chefs

## Têtes de Cèpes piquées à l'Ail Noir, Foie gras poché

### INGREDIENTS (pour 4 personnes)

12 cèpes	1 citron vert
1 foie gras extra	1,5 L de jus de figue
1 tête d'Ail Noir CONDIFRANCE	Sel, poivre
2 c.à.s. de graisse de canard	
1 dL de jus de poulet	

### PREPARATION

Couper les gousses d'ail noir en bâtonnets et mettre au congélateur.

Pendant ce temps, inciser au couteau les chapeaux de cèpes et y insérer l'ail noir.

Faire cuire au four 20' à 180°C avec la graisse de canard. Une fois cuits les rouler dans le jus de poulet.

Faire cuire le foie gras à 55°C pendant 35' avec sel et poivre.

Le couper en carrés de 5 cm x 5 cm et laquer avec le jus de figues et les zestes de citron.

Pour la présentation, commencer par la sauce, ajouter les cèpes et terminer avec le foie gras laqué.

Prix obtenus par  
notre Ail Noir  
CONDIFRANCE



## Le Chef

**Stéphane CARRADE**  
Chef étoilé 

LE SKIFF CLUB  
1 Avenue Louis Gaume  
33115 LA TESTE-DE-BUCH

Tél : 05 56 22 06 06  
<http://haaitza.com/restaurant/>





**CONDIFRANCE**  
Zone Artisanale de Bordevielle  
82500 BEAUMONT-de-LOMAGNE

Tél : 05 63 65 66 67  
Site : [www.condifrance.com](http://www.condifrance.com)



# Ail noir les Recettes des Chefs

Prix obtenus par  
notre Ail Noir  
CONDIFRANCE



## Foie gras chaud au Sobacha et anguille fumée, mousseux de butternut & Sponge cake à l'Ail Noir

### INGREDIENTS (pour 4 personnes)

2 escalopes de foie gras	4 gousses d'Ail Noir CONDIFRANCE
1 demi butternut	150 g de blanc d'œuf
1,5 L de lait	30 g de poudre d'amande
200 g de crème liquide	10 g de beurre
80 g de filet d'anguille fumée	5 g de féculé
	20 g de farine

### PREPARATION

Après l'avoir épluché, et découpé en dés, cuire le butternut dans le lait pendant trente minutes, égoutter et mixer avec la crème.

Poêler le foie gras et le paner au sobacha.

Faire fondre le beurre et le mélanger aux autres ingrédients et mixer. Chinoiser ensuite.

Verser dans un moule et faire cuire environ 40 minutes à 180°C.

Disposer une escalope de foie gras sur un spongecake, de l'anguille fumée au milieu, recouverte d'ail noir, et du mousseux de butternut



## Le Chef

Thierry RENO  
Chef étoilé 

LE PATIO  
10 Boulevard de la Plage  
33120 ARCACHON

Tél : 05 56 83 02 72  
<http://www.lepatio-thierryrenou.com/>

