

LES *Irrésistibles* RECETTES

CHASSELAS
de MOISSAC

AOP



L'EUROPE S'ENGAGE
L'OCCITANIE AGIT



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

Irrésistible CHASSELAS DE MOISSAC AOP



Le Chasselas de Moissac AOP, il y a de quoi en faire tout un plat... mais aussi, une entrée et un dessert.

D'abord, il est le premier fruit frais à avoir obtenu une Appellation d'Origine Contrôlée en 1971. Il est aussi le fruit d'un travail méticuleux. Les gestes, de la taille de la vigne à l'emballage, sont appliqués, respectueux de ces perles précieuses et gourmandes. Il est finesse et tentation. Il est enfin fierté du Sud-Ouest.

Préparez-vous, en feuilletant ce livret de recettes, à succomber aux appels de la gourmandise et de la curiosité.



« Le Chasselas de Moissac AOP est une merveille de la nature et un délicieux complice de ma cuisine. »

Oscar Garcia
Chef du restaurant
Bonbonne à Toulouse

LE CHASSELAS DE MOISSAC AOP, C'EST :

232
EXPLOITATIONS

465
HECTARES SUR
76 COMMUNES

3 à 4000
TONNES
DE PRODUCTION
SOUS AOP



TRUITE DES PYRÉNÉES EN CRUMBLE

*noisettes et parmesan,
pickles de carottes
Vinaigrette de Chasselas*

Recette conçue par Oscar Garcia du restaurant Bonbonne à Toulouse.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 120g de Parmesan
- 60g de noisette concassée
- 60g de farine
- 120g de beurre
- 2g de Fleur de sel
- 200g de truite des Pyrénées
- 200g de mascarpone
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 1 carotte pourpre
- 1 carotte jaune
- 1 carotte blanche
- 1 carotte orange
- 100g de miel
- 200g de vinaigre balsamique blanc
- 300g d'eau
- 200g de Chasselas de Moissac AOP
- 1 brocolis

RÉALISATION :

LE CRUMBLE

Mélanger le parmesan râpé, la farine, la fleur de sel et les noisettes concassées. Ajouter le beurre et mélanger. Emitter sur un papier sulfurisé et cuire au four 15min à 160°C.

LE TARTARE DE TRUITE

Hacher la truite, la mélanger avec le mascarpone et les zestes de citrons.

LES PICKLES DE CAROTTES

Éplucher les carottes et tailler des tagliatelles à l'économme. Faire fondre le sucre dans le vinaigre et ajouter l'eau, puis assaisonner. Faire bouillir et plonger les tagliatelles de carottes. Laisser refroidir et égoutter.

LA VINAIGRETTE DE CHASSELAS DE MOISSAC

Récupérer le jus des pickles pour réaliser la vinaigrette en ajoutant le jus des citrons et les raisins coupés en quatre. Râper le brocolis.



CRÈME DE BETTERAVE AU FROMAGE BLANC

*Jaune d'œuf confit,
pomme Granny Smith et Chasselas*

Recette conçue par Oscar Garcia du restaurant Bonbonne à Toulouse.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 400g de betterave cuite
- 100g de fromage blanc
- 1 citron jaune
- 4 œufs
- 10cl d'huile d'olive
- 1 betterave jaune
- 200g de Chasselas de Moissac AOP
- 30g de cerfeuil
- 1 pomme Granny Smith
- 10cl vinaigre balsamique blanc
- 50g de graines de tournesol (ou graines de courge)
- 1/2 baguette



RÉALISATION :

LA CRÈME DE BETTERAVE

Tailler la betterave cuite en petits cubes, puis la mixer avec son jus et ajouter le fromage blanc avec le jus de citron pressé. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du piment d'Espelette.

LES JAUNES D'ŒUFS CONFITS

Chauffer l'huile d'olive 30 secondes au micro ondes. Verser les jaunes d'œufs dans l'huile et laisser reposer : les œufs doivent être entièrement immergés. Dans une poêle, cuire le blanc d'œuf à feu doux. Finir en taillant des lamelles avec le blanc.

LA GARNITURE

Tailler finement la betterave jaune et la faire mariner dans l'huile d'olive et le balsamique blanc avec le raisin. Tailler également la pomme verte et la rouler en cône. Effeuilier le cerfeuil. Couper finement la baguette après l'avoir congelé ou tailler des mouillettes.

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ,

Jus au Chasselas acidulé

Recette proposée par le lycée hôtelier de Castelsarrasin.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 1 foie gras de canard bien frais (300g)
- 100g de Chasselas de Moissac AOP bien doré
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 1 décilitre de jus de canard ou de volaille lié
- 1 baguette de campagne
- 100g de pourpier ou roquette
- graines de sésame
- 5cl de vinaigre balsamique
- 15cl huile de noix
- Sel, poivre

RÉALISATION :

Trancher 4 escalopes de foie d'environ 1 cm d'épaisseur les saler et poivrer sur les 2 faces.

Les poêler 1 à 2 minutes sur chaque côté.

Les déposer sur du papier absorbant et les maintenir au chaud.

Pendant ce temps, dégraisser la poêle puis déposer le chasselas égrainé, le miel et laisser caraméliser sans trop de coloration. Ajouter le vinaigre blanc puis le jus, laisser réduire et assaisonner. Le jus doit être nappant.

Faire colorer les graines de sésame.

Réaliser la vinaigrette à base de vinaigre balsamique et d'huile de noix.

Déposer en bas de l'assiette les tranches de foie gras, les napper avec le jus et les raisins, en haut de l'assiette le pourpier ou la roquette. Assaisonner.



SUPRÊME DE VOLAILLE À 57°C

*Purée de céleri moutardée,
champignons
Sauce Chasselas à l'estragon*

Recette conçue par Oscar Garcia du restaurant Bonbonne à Toulouse.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 4 suprêmes de volaille
- 10cl de vin blanc
- 1 oignon
- 100g de champignons de Paris
- Thym et ail
- 1l de bouillon de volaille
- 1/2l de crème
- 10g d'estragon
- 100g de Chasselas de Moissac AOP
- 1 branche de céleri rave
- 100g de beurre
- 20cl de crème
- 20g de moutarde à l'ancienne
- 1 branche de céleri
- 50g de miel
- 100g de balsamique blanc ou vinaigre blanc
- 10cl d'eau
- Pousses de moutarde
- 50g oignons frits
- 30g persil frisé
- 4 champignons de Paris

RÉALISATION :**LA SAUCE SUPRÊME**

Détacher les pilons et la peau du blanc de volaille. Faire suer l'oignon, les pilons, les champignons, le thym et l'ail. Mouiller au vin blanc et laisser cuire jusqu'à évaporation quasi complète. Ensuite, ajouter 1l de bouillon de volaille (ou d'eau) et laisser cuire 1h. Passer au chinois, puis remettre sur le feu pour réduire la sauce. Ajouter 1/2 litre de crème une fois la sauce épaisse et ajouter le raisin et l'estragon ciselé.

LA VOLAILLE

Assaisonner le blanc de volaille des deux côtés et le rouler dans du film, le cuire au bain marie à 57°C ou 20 min à la vapeur.

LA GARNITURE

Dans de l'eau bouillante, cuire le céleri rave coupé en gros cubes. Puis, mixer avec la crème, ajouter le beurre et la moutarde. Éplucher le céleri branche et tailler des lamelles. Réaliser des pickles de céleri : faire fondre le miel et le vinaigre à feu doux, puis ajouter l'eau et faire bouillir. Ajouter le céleri et sortir du feu. Laisser refroidir et égoutter.

LA FINITION

Faire sécher la peau de la volaille au four à 150°C pendant 30 min, puis égoutter sur un papier absorbant. Hacher la peau du poulet, mélanger avec le persil frisé et les oignons frits. Tailler les lamelles de champignons.



RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE, légumes croquants, pousses de choux Kale ET CHASSELAS SAUCE AU CURRY

Recette conçue par Oscar Garcia du restaurant Bonbonne à Toulouse.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 320g de petit épeautre
- 1,5l d'eau
- 60g de parmesan
- 4cl d'huile d'olive
- 40g de ciboulette
- 1 botte de radis multicolore
- 1 fenouil
- 1 carotte jaune
- 1 oignon rouge
- 1 branche de céleri
- 1 chou fleur orange
- 200g de fromage blanc
- 1 cuillère de curry
- Persil frisé
- 1 sachet de pousse de chou Kale
- 200g de Chasselas de Moissac AOP



RÉALISATION :

LES LÉGUMES CROQUANTS

Éplucher et tailler tous les légumes : les radis coupés en quatre, le fenouil à la mandoline, l'oignon rouge en lamelle, le céleri en sifflet et le chou fleur en sommités et les raisins coupés en deux. Réserver le tout au frais.

LE RISOTTO D'ÉPEAUTRE

Réaliser un bouillon de légumes : porter à ébullition les parures des légumes dans l'eau et cuire 30min. Filtrer.

Cuire le petit épeautre dans le bouillon, bien l'égoutter et y ajouter le parmesan râpé, l'huile d'olive et la ciboulette ciselée.

LA SAUCE CURRY

Mélanger le fromage blanc et le curry, puis assaisonner.

BRANDADE DE MAQUEREAU SÉCHÉ

Vitelotte, salade de fenouil à l'huile d'olive et Chasselas

Recette conçue par Oscar Garcia du restaurant Bonbonne à Toulouse.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 4 filets de maquereaux séchés au poivre
- 500g de pommes de terre
- 1l de lait
- 3 gousses d'ail
- 30g d'aneth
- 10cl d'huile d'olive
- 200g de pommes de terre Vitelotte
- 1 citron jaune
- 2 pièces de fenouil
- 10cl d'huile d'olive
- 30g d'aneth
- 200g de Chasselas de Moissac AOP
- 100g d'olives noires
- 10cl de vinaigre balsamique



RÉALISATION :

LA BRANDADE

Éplucher et cuire les pommes de terre dans le lait avec l'ail et les peaux de maquereaux.

Désarêter et émietter le maquereau séché. Mélanger aux pommes de terre cuites et l'ail. Ecraser le tout avec 10cl d'huile d'olive.

LES CHIPS DE VITELOTTE

Laver et tailler les pommes de terre vitelotte à la mandoline et les faire tremper dans l'eau. Bien les égoutter et les frire à 140°C dans l'huile à la friteuse.

LA SALADE DE FENOUIL

À l'aide de la mandoline, tailler le fenouil. Dans le fenouil, zester le citron vert et presser le jus, ajouter les raisins coupés en 4 et effeuiller l'aneth. Ajouter l'huile d'olive et les olives noires.

GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT NOIR,
tuile cacao au gruë de cacao
GRANITÉ CHASSELAS

Recette conçue par Oscar Garcia du restaurant Bonbonne à Toulouse.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 100g de chocolat noir 60%
- 20cl de crème liquide 35%
- 30g de sucre glace
- 10g de cacao en poudre
- 25g de farine
- 1 blanc d'œuf
- 30g de beurre
- 20g de Gruë de cacao
- 20g de chocolat blanc
- 700g de Chasselas de Moissac AOP
- 40cl de vin doux
- 5cl d'eau

RÉALISATION :

LA GANACHE MONTÉE

Faire chauffer 10cl de crème. Une fois la crème frémissante, verser sur le chocolat coupé en cube. Remuer à la spatule, puis ajouter les 10cl de crème restante.

Laisser refroidir.

Monter au fouet jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse.

LES TUILES DE CACAO

Mélanger le sucre, le cacao, la farine.

Ajouter le blanc d'œuf.

Finir par mélanger avec le beurre fondu.

Sur un papier sulfurisé, étaler finement l'appareil et saupoudrer avec le gruë de cacao.

Cuire 10min à 160°C.

LE GRANITÉ CHASSELAS

Écraser 600g de Chasselas et le mélanger avec le vin doux.

Mettre au congélateur et remuer au fouet toutes les 30 min jusqu'à ce que le granité ait pris, puis le former dans un bac à glaçons.



PYRAMIDE DE CHASSELAS,

*mousse de fromage blanc
blanc, coulis de fruits rouges*

Recette conçue par Laurent Quoilhac, Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse.

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES :

- 2 grappes de Chasselas de Moissac AOP
- 80g de farine
- 30g de poudre d'amandes
- 4 œufs
- 30g de Maizéna
- 80g de sucre en poudre
- 80g de crème Chantilly
- 7g de gélatine
- 200g de fromage blanc
- 300g de fruits rouges
- 100g de sucre glace
- 1 pamplemousse

RÉALISATION :

LE BISCUIT

Monter les blancs en neige avec la moitié du sucre, blanchir les jaunes avec l'autre moitié. Incorporer délicatement les jaunes au blancs ainsi que la farine, la Maizéna et la poudre d'amandes en pluie. Cuire à 200° (th 7) pendant 7 min. environ.

LE SIROP, «IMBIBAGE»

Porter à ébullition la même quantité d'eau que de sucre en remuant et ajouter le jus d'un pamplemousse.

LA MOUSSE DE FROMAGE BLANC

Temper et essorer les feuilles de gélatine puis les mettre au micro-ondes 10s. Les incorporer au fromage blanc en fouettant énergiquement. Incorporer la crème chantilly à la spatule. Mettre au réfrigérateur pour la faire prendre.

LE COULIS DE FRUITS ROUGES

Mixer les fruits et les passer au chinois. Ajouter le sucre glace, rallonger le coulis si besoin avec un sirop.

LE DRESSAGE

Réaliser trois cercles de biscuit de 6, 4 et 2cm de diamètre. Déposer sur le plus grand des cercles la mousse et les grains de Chasselas légèrement sautés au beurre, recouvrir du cercle de 4cm de diamètre, déposer la crème et les grains de raisin et finir avec le plus petit des cercles de biscuit.



MOUSSE DE CHOCOLAT BLANC AU CHASSELAS

et ses raisins sautés au beurre

Recette conçue par Sara Canet, Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 350g de Chasselas de Moissac AOP
- 200g de chocolat blanc
- 100g de chocolat noir
- 450g de crème fraîche liquide
- 40g d'Armagnac AOC
- 2 feuilles de gélatine
- 50g de beurre

RÉALISATION :

Faire ramollir 2 feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide

Faire bouillir 150g de crème fraîche fluide, la sortir du feu dès son ébullition. Verser les 200g de chocolat blanc.

Egoutter les feuilles de gélatine et les ajouter au chocolat blanc. Bien fouetter et mixer.

Monter en crème fouettée, 300g de crème fraîche. Incorporer la crème au chocolat blanc dans la crème fouettée.

Verser la crème en verrine en intercalant une couche de Chasselas, une couche de crème.

Faire fondre le chocolat noir et réaliser des arabesques sur une plaque sortie du congélateur. Le chocolat fige rapidement.

Épépiner les grains de Chasselas restants, les éplucher et les sauter au beurre et à l'Armagnac.

Dresser sur une assiette.



Crédit photo : Jean-Jacques Ader

POUR + D'INFO

**Retrouvez toutes
nos recettes sur**

www.chasselas-de-moissac.com

**Rencontrez
nos ambassadeurs**
du Chasselas de Moissac AOP
(producteurs, restaurateurs...)
**avec notre carnet
de découverte**



CHASSÉLAS de MOISSAC
AOP

Syndicat de Défense du Chasselas de Moissac AOP
1, promenade Sancert • 82200 Moissac
Tél. 05 63 04 01 78 • Mail : animation.chasselas@wanadoo.fr

