



*Ail.
noir*

les Recettes des Chefs



CONDIFRANCE
ZA de Bordevieille
82500 BEAUMONT-de-
LOMAGNE

Tél : 05 63 65 66 67
www.condifrance.com





CONDIFRANCE

Zone Artisanale de Bordeveille
82500 BEAUMONT-de-LOMAGNE

Tél : 05 63 65 66 67

Site : 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



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



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 Bordeville
82500 BEAUMONT-de-LOMAGNE

Tél : 05 63 65 66 67

Site : 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
1 demi butternut
1,5 L de lait
200 g de crème liquide
80 g de filet d'anguille fumée

4 gousses d'Ail Noir CONDIFRANCE
150 g de blanc d'œuf
30 g de poudre d'amande
10 g de beurre
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/](http://www.lepatio-thierryrenou.com/)

