



COOKBOOK

SPÉCIAL PÂQUES

**UN REPAS GOURMAND ET CONVIVIAL
A PARTAGER EN AMIS OU EN FAMILLE**

Camembert AOP rôti à l'ail et à l'huile d'olive thym romarin

Pour une entrée raffinée, fondante et pleine de saveurs, craquer pour ce camembert AOP rôti à l'ail et à l'huile d'olive thym romarin qui surprendra vos convives à l'apéritif.



4-6 personnes



20 min



Facile

INGRÉDIENTS

1 camembert AOP
3 gousses d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olive de macération «Les Garrigues»
ou 2 cuillères à soupe d'huile d'olive de macération à l'ail
1 branche de thym
1 branche de romarin
Sel et poivre

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 180°C.

Épluchez les gousses d'ail et coupez-les en fines lamelles.

Retirez l'emballage en papier du camembert et disposez-le dans un plat allant au four.

Insérez les lamelles d'ail entre les fentes du fromage.

Badigeonnez le fromage avec l'huile d'olive et disposez quelques branches de thym et de romarin sur le dessus.

Salez et poivrez légèrement.

Enfournez le plat et faites cuire le fromage pendant environ 10-12 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

Retirez le plat du four et laissez-le refroidir pendant quelques minutes.

Servez chaud avec du pain frais ou des crackers.





Côtelettes d'agneau en croûte aux herbes et à l'huile d'olive

Les côtelettes sont enrobées d'un mélange d'huile d'olive et d'herbes, puis recouvertes d'une délicieuse croûte croustillante à base de chapelure et de parmesan, offrant ainsi une explosion de saveurs en bouche.



4-6 personnes



40 min



Moyen

INGRÉDIENTS

8 côtelettes d'agneau
2 cuillères à soupe d'huile d'olive de Nîmes AOP
2 gousses d'ail, finement hachées
1 cuillère à soupe de thym frais, haché
1 cuillère à soupe de romarin frais, haché
1 cuillère à soupe de persil frais, haché
1/2 tasse de chapelure
1/2 tasse de parmesan râpé
Sel et poivre

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 200°C.

Dans un bol, mélangez l'huile d'olive de Nîmes AOP, l'ail, le thym, le romarin et le persil.

Dans un autre bol, mélangez la chapelure, le parmesan, du sel et du poivre.

Badigeonnez les côtelettes d'agneau avec le mélange d'huile d'olive et d'herbes, puis enrobez-les avec le mélange de chapelure.

Disposez les côtelettes dans un plat allant au four.

Cuire pendant 15-20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes à l'extérieur, mais encore légèrement rosées à l'intérieur.

Retirez du four et laissez reposer pendant quelques





Agneau aux haricots rouges façon chili à l'huile d'olive de France

Cette recette d'agneau aux haricots rouges façon chili à l'huile d'olive de France est une alternative originale et épicée pour votre repas de Pâques.



2 personnes



40 min



Moyen

INGRÉDIENTS

500g d'épaule d'agneau coupée en cubes
2 oignons hachés
2 gousses d'ail hachées
2 cuillères à soupe d'huile d'olive de France
1 boîte de tomates pelées en dés
1 boîte de haricots rouges égouttés et rincés
1 cuillère à soupe de cumin moulu
1 cuillère à soupe de paprika doux
Sel et poivre

PRÉPARATION

Faites chauffer l'huile d'olive de France dans une grande casserole à feu moyen-élevé.

Ajoutez les cubes d'agneau et faites-les dorer de tous les côtés, puis retirez-les de la casserole et réservez-les.

Ajoutez les oignons et l'ail dans la même casserole et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Ajoutez les tomates pelées en dés, les haricots rouges, le cumin, le paprika, du sel et du poivre, et laissez mijoter pendant environ 10 minutes.

Ajoutez les cubes d'agneau réservés et continuez à mijoter pendant environ 10 minutes de plus, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.





Crumble ananas pomme à l'huile d'olive de Provence AOP

Si vous cherchez une idée de dessert pour Pâques, essayez ce crumble ananas pomme à l'huile d'olive de Provence AOP qui saura plaire à tous les gourmands.



2 personnes



60 min



Facile

INGRÉDIENTS

2 pommes pelées et coupées en dés
1 boîte d'ananas en dés
100g de farine
50g de sucre
50g de beurre froid coupé en dés
2 cuillères à soupe d'huile d'olive de Provence AOP
1 cuillère à soupe de cannelle moulue

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un grand bol, mélangez les pommes, l'ananas, la cannelle et l'huile d'olive de Provence AOP.

Répartissez le mélange de fruits dans un plat allant au four.

Dans un autre bol, mélangez la farine, le sucre et le beurre jusqu'à obtenir une consistance sableuse.

Répartissez le mélange de crumble sur le dessus des fruits.

Enfournez le plat pendant environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant.

Retirez le plat du four et laissez-le refroidir pendant environ 5 minutes avant de servir.





Joyeuse Pâques !

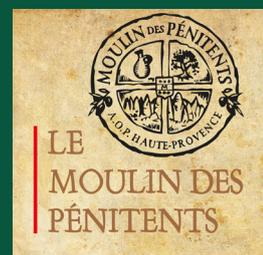
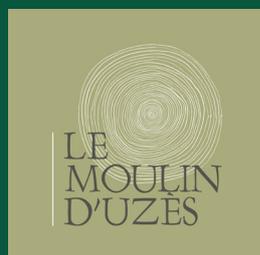
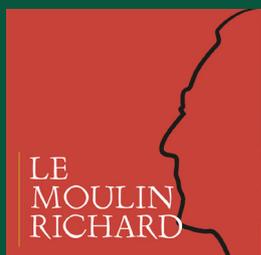
RÉGALEZ VOUS !

Savourez la subtilité et la richesse gustative de nos huiles issues de notre savoir-faire d'artisan moulinier.

Nous avons à cœur depuis plus de cent ans, de produire et de composer des huiles gastronomiques aux goûts intenses et aux parfums délicats...

Plus qu'une expérience, nous vous proposons une rencontre autour du goût, dans le respect de notre tradition depuis 5 générations.

NOS MOULINS



www.huilerie-richard.com

@huilerierichard

