

# RECETTE DE JEAN-JACQUES GALLIFFET

*maître restaurateur,  
réalisée à l'occasion de l'Alicoque 2023*



## ÉTAPE 1

*Quenelle de pomme de terre  
à l'huile d'olive de Nyons  
AOP*

**Ingrédients** pour 8 pers.

Pomme de terre (purée) : 1kg  
Fromage blanc : 400g  
Gousses d'ail : 3  
Echalotes : 2  
Chapelure : 100g  
Huile d'huile de Nyons AOP : 3dl  
Sel / poivre

### Recette

1 / Cuire les pommes de terre en robe, et les éplucher à chaud. Laisser refroidir

2 / Couper les pommes de terre en petits morceaux.

3 / Dans un saladier mélanger les pommes de terre, 20 cl d'huile d'olive, le fromage blanc, l'ail, l'échalote et la chapelure avec un mixeur, assaisonner.

4 / Dresser en quenelle, sur un lit de salade verte ou en verrine, verser un peu d'huile d'olive de Nyons AOP sur la quenelle.



## ÉTAPE 2

*Emulsion de betteraves, sa crème fouettée à l'olive*

### Recette

1 / Couper les betteraves en dés dans un saladier, ajouter l'ail et les échalotes et 20 cl d'huile d'olive. Mixer le tout.

2 / Monter au fouet la crème, bien ferme. Ajouter 10 cl d'huile d'olive et assaisonner.

3 / Dresser le mélange betterave en verrine ou en verre. Finir avec la crème fouettée.

4 / Réserver au frais.



**Ingrédients** pour 8 pers.

Betteraves cuites épluchées : 4  
Echalotes : 2  
Têtes d'ail : 3  
Huile d'olive de Nyons AOP : 3dl  
Crème à chantilly (30% de matière grasse) : 500g  
Sel/poivre

## ÉTAPE 3

*Fricassée d'agneau au miel  
et à l'huile d'olive de Nyons AOP*

### Recette

1 / Découper le gigot en goujonnettes.

2 / Dans une sauteuse, verser 20 cl d'huile d'olive, faire chauffer et rissoler les goujonnettes, réserver à côté.

3 / Dans la même sauteuse, ajouter l'ail et l'oignon hachés, cuire 2 minutes.

4 / Déglacer au vinaigre et cuire à nouveau 5 minutes.

5 / Ajouter le miel et un peu d'eau et le reste d'huile d'olive.

**Ingrédients** pour 12 pers.

Gigot d'agneau : 1  
Huile d'olive de Nyons AOP : 4dl  
Olives noires de Nyons AOP : 300g  
Miel : 200g  
Vinaigre balsamique : 2dl  
Tête d'ail : 1  
Herbes de Provence  
Oignons : 2



La Maison des Huiles d'Olive  
et Olives de France