



LE LOT
GOURMAND
20 recettes de chefs !



An aerial photograph of a picturesque village nestled in a valley. The village features numerous houses with red-tiled roofs and a prominent church with a tall, light-colored stone tower. The village is surrounded by lush green fields and dense forests. A river flows along the right side of the village, and a small swimming pool is visible in the upper left. The text "Bienvenue en Plaisir Logis !" is overlaid in the upper center of the image.

Bienvenue en
Plaisir Logis !



Le Lot, au coeur du Sud-Ouest

Situé entre Quercy et Périgord, le Lot exerce un charme puissant où se mêlent diversité des paysages, élégance du patrimoine architectural et simplicité du terroir.

Découvrez ses Grands Sites : Rocamadour et le Gouffre de Padirac, Cahors et son vignoble, Figeac la médiévale, la cité perchée de Saint-Cirq Lapopie et la Vallée de la Dordogne Lotoise avec ses châteaux. Vous succombrez aussi au charme des six « **Plus Beaux Villages de France** » : Autoire, Loubressac, Cardaillac, Carennac, Saint-Cirq Lapopie et Capdenac-le-Haut.

Goûtez la gastronomie lotoise autour de produits authentiques (foie gras, truffe, safran...), partez en randonnée dans le parc naturel régional des Causses du Quercy ou optez pour une croisière hors du temps...

Dans le Lot, découvrez un sens de l'accueil et un art de vivre qui ne demandent qu'à être vécus, partagés, savourés !

Réalisé avec gourmandise en janvier 2017, ce carnet de recettes est le fruit d'un partenariat entre l'Association des Logis du Lot et l'Agence de Développement Touristique Lot Tourisme.

CRÉDITS PHOTOS

Lot Tourisme - P. Imbault, D. Nakache, D. Curtis, J. Morel, CCI du Lot, C. Ory, J-D. Sudres Voyage Gourmand, O. Arsандаux - PNRCQ, Syndicat du Rocamadour - WCOM, CRT Occitanie - D. Viet, Y. Conforti, UIVC, P. Soissons, F. Demoulin.

Les visuels des recettes et des hébergements sont la propriété des établissements représentés.



Réseau de 2 400 établissements en Europe, Logis c'est 2 400 occasions de se faire plaisir et de combler toutes ses envies. Un accueil chaleureux et personnalisé, une exigence de confort, de qualité et de modernité, des moments authentiques... Avec Logis, vivez l'expérience PlaisiroLogis !

Dans les 36 hôtels-restaurants Logis du Lot, vous trouverez accueil, services, originalité et confort, car dans un Logis, tout est conçu pour votre plus grand plaisir.

**Un art de vivre des instants privilégiés
dans des lieux uniques,
loin des offres standardisées.**

La restauration

Les Logis sont connus pour la qualité de leur restauration et la mise en valeur des producteurs locaux : les restaurateurs Logis cuisinent souvent des menus où ils proposent leurs *Sélections du Terroir*. Le Lot, terre de gourmandises par excellence, peut s'enorgueillir de produits réputés... Venez les déguster dans les restaurants Logis du Lot !

**Pour vous mettre en
bouche, nous vous offrons
une sélection de 20
recettes concoctées par
nos chefs lotois !**



Sommaire Gourmand

BALLOTINE DE SAUMON FUMÉ AU CHÈVRE ET PETITS LÉGUMES	6
PIED DE PORC AU SAFRAN DU QUERCY	7
ÉVENTAIL DE MELON ET JAMBON DE PAYS À L'HUILE DE BASILIC	8
TERRINE DE ROCAMADOUR FRAIS AUX TOMATES ET COURGETTES CONFITES	9
AGNEAU DU QUERCY EN DAUBE LÉGÈRE	11
TARTARE DE SAUMON CHANTILLY AUX FINES HERBES	12
LE DROP BURGER AU FOIE GRAS	13
FILET DE SANDRE RÔTI AU SAFRAN, SAUCE SPIGOL ET RIZOTTO À L'EMMENTAL	14
MOUSSEUX DE SHIITAKÉS AUX ENCORNETS	16
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE	17
TOURTE QUERCYNOISE	18
PARFAIT GLACÉ AUX NOIX DU LOT	20
CARPACCIO D'ANANAS, RÉDUCTION DE PROSECO ET CITRON	21
CROQUANT PRALINÉ AUX NOISETTES	22
DOUCEUR POMME CARAMEL	23
ÉCLAIR PISTACHE ET CERISES GRIOTTES	25
TARTE AUX NOIX, POMMES ET CARAMEL BEURRE SALÉ	26
COUPE SÉGALINE	27
FINANCIER À LA PISTACHE, FRAISES DU PÉRIGORD ET CHANTILLY VANILLE	28
TARTE TATIN POMME-COING AU CARAMEL ET CLOUS DE GIROFLE	29
LES 36 HÔTELS RESTAURANTS LOGIS DU LOT	32



Temps de préparation



Nombre de gourmands



Ingrédients



L'astuce du chef



BALLOTINE DE SAUMON FUMÉ AU CHÈVRE ET PETITS LÉGUMES

HOSTELLERIE DU CAUSSE



20 mn.



8 personnes



ingrédients

- 8 tranches de saumon fumé
- 300 g de caillé de Rocamadour frais
- 20 cl de crème liquide
- 1 carotte
- 1 petite courgette
- vinaigre de framboise

Hostellerie du Causse

Route de Cahors
46500 Gramat

+33 (0)5 65 10 60 60

www.hostellerieducausse.com



L'astuce du chef

Mettre le caillé à égoutter la veille.

Préparation

Tailler les légumes en brunoise (petit cube de 2 mm) et les faire cuire séparément dans de l'eau et les égoutter.

Mélanger le chèvre frais avec la crème et 2 cuillères à soupe de vinaigre, saler, poivrer et incorporer la brunoise.

Étaler les tranches de saumon sur du papier film, répartir le chèvre sur la longueur et rouler en forme de boudin, mettre au frais 2 h. Les tronçonner avant de servir.



Une recette concoctée par
le Chef Nicolas Fortin

PIED DE PORC AU SAFRAN DU QUERCY

HÔTEL LA TRUITE DORÉE



4 h



8 personnes



ingrédients

Pour le court-bouillon :

- 8 pieds de porc entiers
- 2 oignons
- 25 cl de vin blanc
- 1 bouquet garni
- eau
- sel et poivre
- 2 carottes

Pour finir :

- 30 stigmates de safran
- 4 échalotes
- 2 carottes
- 15 g de beurre
- sel et poivre

Préparation

La veille, faire infuser les stigmates de safran pilés dans de l'eau chaude.

Éplucher les oignons et les carottes et les tailler grossièrement.

Blanchir les pieds de porc pendant 5 mn. après avoir pris l'ébullition.

Dans une grande cocotte, préparer le court-bouillon avec l'eau, le vin blanc, les oignons, les carottes, le bouquet garni, le sel et le poivre, puis plonger les pieds de porc et laissez-les cuire à feu doux durant minimum 4 h.

Une fois la cuisson terminée, sortir les pieds de porcs du court-bouillon et les réserver le temps qu'ils refroidissent.

Pendant ce temps tailler les carottes en petits cubes et hacher finement les échalotes.

Dans une casserole faire suer les échalotes et les carottes avec le beurre.

Détacher les pieds de porc, pour ne récupérer que la chair.

Ajouter la chair à la garniture ainsi que le safran infusé.

Mélanger et laisser cuire pendant 5 mn.

Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Servir chaud.



Hôtel La Truite Dorée

Rue de la Barre
46090 Vers

+33 (0)5 65 31 46 13
www.latruitedoree.fr



L'astuce du chef

Accompagner les pieds de porc d'un mesclun de jeunes pousses assaisonnées d'une vinaigrette de noix et de toasts de pain.



**Une recette concoctée par
l'équipe de La Truite Dorée**



ÉVENTAIL DE MELON ET JAMBON DE PAYS À L'HUILE DE BASILIC

HÔTEL COLOMBIÉ



10 mn.



1 personne



ingrédients

- 1/2 melon
- 1 tranche de jambon de pays
- huile d'olive
- basilic

Hôtel Colombié
46210 Gorses

+33 (0)5 65 40 28 02
www.hotel-colombie.com



L'astuce du chef

Décorer avec une feuille de basilic frais.

Préparation

Emincer le melon en tranches fines, monter en rosace.
Mettre le jambon à l'intérieur.
Arroser d'huile au basilic.



*Une recette concoctée par
le Chef Bazerque*

TERRINE DE ROCAMADOUR FRAIS AUX TOMATES ET COURGETTES CONFITES **AUBERGE DE LA FONTAINE**



15/20 mn. pour monter
la terrine + 120 mn. pour
confire les légumes



5/6 personnes pour une
petite terrine de 500 g



ingrédients

Pour les légumes confits :

- 2 tomates
- 1 petite courgette
- 1 gousse d'ail hachée
- 4 feuilles de basilic
- sel, poivre, sucre, herbes de Provence
- 10 cl d'huile d'olive

Pour la terrine :

- 400 g de fromage de chèvre de Rocamadour frais
- 70 cl de lait
- 10 g de gélatine feuille
- ciboulette ciselée

Préparation

Pour les légumes confits :

Laver, peler et couper 2 tomates en rondelles.

Laver et couper la courgette en tranche dans la longueur.

Les disposer à plat dans un récipient allant au four,

Assaisonner avec sel, poivre, sucre, ail haché, herbes de Provence, basilic et l'huile d'olive à votre convenance,

Et faire confire au four 120° C pendant 120 mn.

Mettre une nuit au réfrigérateur.

Pour la terrine :

Égoutter les légumes et garder le jus.

Faire tiédir le lait, mettre à ramollir la gélatine dans l'eau froide et l'incorporer au lait.

Dans un récipient creux :

Mettre le Rocamadour frais, ajouter le lait et la gélatine, assaisonner avec la ciboulette ciselée, sel, poivre, le jus des légumes. Mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement à votre convenance.

Badigeonner la terrine avec un peu d'huile d'olive.

Monter la terrine avec une couche de fromage assez épaisse à chaque fois, un cordon de rondelles de tomates légèrement chevauchées au milieu, une couche de fromage, quelques lamelles de courgettes et finir avec une couche de fromage. Filmer et mettre au frais une nuit.

Servir la terrine en tranche avec une bonne sauce tomate maison et un peu de salade !



Auberge de la Fontaine
46400 Autoire

+33 (0)5 65 10 85 40
www.auberge-de-la-fontaine.com

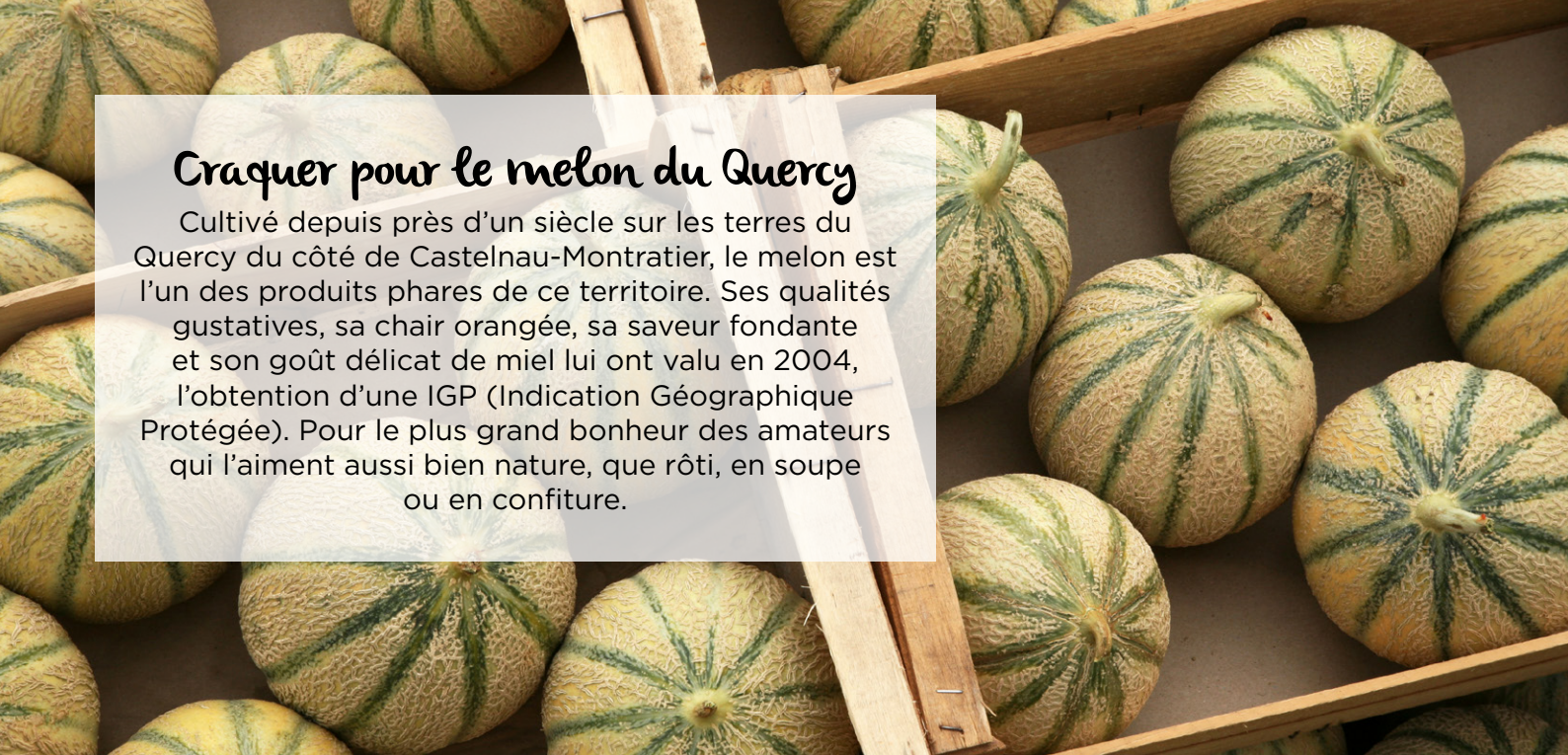


L'astuce du chef

Chemiser le moule avec du film alimentaire pour le démouler plus facilement et au montage veiller à laisser une bande de fromage de chaque côté des légumes pour bien qu'elle se « soude ».



**Une recette concoctée par
le Chef Chovanec**



Craquer pour le melon du Quercy

Cultivé depuis près d'un siècle sur les terres du Quercy du côté de Castelnau-Montratier, le melon est l'un des produits phares de ce territoire. Ses qualités gustatives, sa chair orangée, sa saveur fondante et son goût délicat de miel lui ont valu en 2004, l'obtention d'une IGP (Indication Géographique Protégée). Pour le plus grand bonheur des amateurs qui l'aiment aussi bien nature, que rôti, en soupe ou en confiture.



Parfum de truffe

La fierté du Lot s'appelle *tuber melanosporum*. D'autres la baptisent le « *diamant noir* ».

Sur les sols calcaires du causse, à l'ombre des chênes, elle a trouvé son terrain de prédilection. De décembre à mars, on va la dénicher avec un cochon ou un chien et on la fête tous les mardis sur le marché de Lalbenque.

AGNEAU DU QUERCY EN DAUBE LÉGÈRE **HÔTEL LA TRUITE DORÉE**



1 h



8 personnes



ingrédients

- 2 kg d'épaule d'agneau désossée
- 2 oignons
- 1 bouteille de vin rouge de Cahors
- 2 tomates
- 150 g de couenne
- 1 bouquet garni
- 1 orange
- 50 g de farine
- 1 carré de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe d'huile de noisette
- sel et poivre

Préparation

Couper l'épaule en morceaux de 4 cm à peu près.

Eplucher les oignons et les couper finement.

Faire revenir la viande dans une cocotte avec 2 cuillères à soupe d'huile de noisette.

Quand les morceaux sont suffisamment dorés, ajouter les oignons et laisser suer quelques minutes en remuant fréquemment.

Ajouter la farine et remuer afin de l'incorporer.

Mouiller avec le vin rouge, les tomates coupées en petits dés, ajouter la couenne, le bouquet garni ainsi que le sel et le poivre.

Faire prendre l'ébullition à feu vif pendant 2-3 mn en remuant fréquemment.

Baisser le feu, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 50 mn.

Découvrir 5 mn. avant la fin de cuisson pour récupérer le morceau de couenne et la couper en petit morceaux.

Pour finir, ajouter le jus d'une orange et le carré de chocolat.

Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.



Hôtel La Truite Dorée

Rue de la Barre
46090 Vers

+33 (0)5 65 31 46 13
www.latruidedoree.fr



L'astuce du chef

Le plat pourra s'accompagner de pommes vapeurs ou de pâtes fraîches.





TARTARE DE SAUMON CHANTILLY AUX FINES HERBES **HÔTEL LA VIEILLE AUBERGE**



30 mn.



4 personnes



ingrédients

Pour le tartare :

- 300 g de saumon frais
- aneth
- 40 g de fenouil
- une grosse échalote
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 citron vert
- sel et poivre

Pour la chantilly :

- 200 g de crème fraîche (35 % de matières grasses)
- fines herbes (aneth, ciboulette, persil)
- sel et poivre

Hôtel La Vieille Auberge

1, rue de la Recège
46200 Souillac

+33 (0)5 65 32 79 43

www.la-vieille-auberge.com



L'astuce du chef

Présenter le plat avec un coulis de betterave rouge ; mixer une betterave cuite avec le jus d'un citron et un peu d'huile d'olive.

Préparation

Couper le saumon en petits cubes, ajouter l'aneth ciselé. Hacher finement le fenouil et l'échalote, y ajouter le zeste de citron vert. Mélanger le tout avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer. Réserver au frais pendant 3 h minimum.

Pour la chantilly aux fines herbes : monter la crème fraîche en chantilly, saler, poivrer et ajouter les fines herbes ciselées selon votre goût.

À l'aide d'un emporte-pièce, disposer le tartare dans l'assiette, agrémenté de la chantilly aux fines herbes.



Une recette concoctée par
le Chef Valérie Manignal

LE DROP BURGER AU FOIE GRAS **HÔTEL RESTAURANT L'AQUITAINE**



25 mn.



4 personnes



ingrédients

- 4 pains à burger ovales
- 4 steaks hachés
- 4 rondelles d'oignon
- 8 rondelles de tomate
- 8 rondelles de cheddar
- 4 tranches de foie gras
- salade
- sauce poivre

Préparation

Couper les pains en deux.

Napper les deux faces avec de la sauce poivre.

Poser tomates et oignons sur le pain du dessous.

Toaster les pains.

Cuire les steaks puis les déposer sur le pain avec tomates et oignons.

Ajouter le cheddar et la tranche de foie gras.

Toaster une nouvelle fois pour faire fondre le cheddar et le foie gras.

Une fois le cheddar et le foie gras fondus, rajouter de la sauce poivre puis la salade.

Recouvrir le tout du pain du dessus.



Hôtel Restaurant L'Aquitaine

RN 20 - Parc d'Activités Cahors Sud
46230 Lalbenque

+33 (0)5 65 21 00 51

www.aquitaine-hotel.com



L'astuce du chef

À déguster en regardant un
match de rugby !



Une recette concoctée par
le Chef de L'Aquitaine



FILET DE SANDRE RÔTI AU SAFRAN, SAUCE SPIGOL ET RIZOTTO À L'EMMENTAL

HÔTEL HENRY



45 mn.



4 personnes



ingrédients

Pour le court-bouillon :

- 4 petits filets de sandre
- 200 ml de fumet de poisson
- 200 ml de crème liquide
- une demi-cuillère à café de spigol
- 1 petite courgette
- vinaigre de framboise

Pour le rizotto :

- 400 g de riz à rizotto (près cuit comme un riz normal)
- 500 ml de crème liquide
- 200 g d'emmental râpé

Hôtel Henry

23, rue Docteur Rouma
46700 Puy-l'Évêque

+33 (0)5 65 21 32 24

www.hotel-restaurant-henry.fr



L'astuce du chef

Servir avec une compotée de tomates confites.

Préparation

Faire le rizotto avec le riz, crème liquide et emmental râpé et assaisonner - cuire le sandre coté peau (fariné) 1 mn. dans de l'huile d'olive et beurre.

Couper chaque filet en 3 morceaux et les mettre sur une plaque avec de l'huile d'olive coté chair en bas, cuire 5 mn. au four à 200° C.

Faire la sauce spigol (fumet de poisson + crème liquide + spigol + assaisonnement).

Dresser le riz en 3 quenelles, poser sur chaque quenelle le sandre et napper de sauce spigol et de quelques brins de safran du Quercy.



Une recette concoctée par
le Chef de l'Hôtel Henry



Agneau fermier du Quercy

C'est derrière les murets de pierres sèches des causses que l'on trouve les fameux moutons à « *lunettes noires* » du Quercy. Nourris au lait de leur mère parfumé aux herbes des prés, ces tendres agneaux sont les premiers à avoir été labellisés Label Rouge en 1991.

Couleur safran

Cultivé jusqu'à la Révolution, le safran du Quercy « *l'or rouge* », a de nouveau le vent en poupe. Il faut venir début octobre pour voir les champs autour de Cajarc se couvrir de teintes pourpres. Éphémère, la fleur crocus sativus est cueillie, émondée avec délicatesse pour récolter le pistil rouge qui embaumera les mets les plus savoureux.





MOUSSEUX DE SHIITAKÉS AUX ENCORNETS **HÔTEL LE VICTOR HUGO**



45 mn.



6 personnes



ingrédients

- 250 g de champignons de Paris
- 300 g de shiitakés
- 20 g de beurre
- 2 échalotes
- 1 L d'eau
- 20 cl de crème
- 1 cube de bouillon de volaille « maison »
- sel, poivre, coriandre
- 300 g de tubes d'encornets

Pour la garniture :

- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 blanc de poireau
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- sel et poivre

Hôtel Le Victor Hugo

7, avenue des Maquis
46400 Saint-Céré

+33 (0)5 65 38 16 15

www.hotel-victor-hugo.fr



L'astuce du chef

Faire revenir les légumes avec un peu de sel pour faire sortir l'eau de végétation, et pour qu'ainsi les légumes aient plus de goût.

Préparation

Nettoyer les champignons et les émincer.

Peler et ciseler les échalotes, les faire revenir dans du beurre avec les champignons, ajouter une pincée de sel pour rendre l'eau des champignons.

Ajouter un litre d'eau avec le cube de volaille, assaisonner de gros sel ; laisser cuire une vingtaine de minutes.

Fouetter la crème, réserver.

Mixer la préparation des champignons au blender et ajouter la crème fouettée.

Porter à ébullition, ajouter du sel, du poivre et des baies de coriandre écrasées.

Détailler les encornets en fines lamelles, et les faire revenir quelques minutes vivement dans une poêle avec de l'huile d'olive et du beurre, réserver.

Émincer les carottes, les oignons, les poireaux, l'ail et le persil ; laisser cuire une dizaine de minutes et ajouter les encornets.

Servir le crémeux dans une assiette creuse et disposer au centre les encornets. Saupoudrer de fines herbes.



*Une recette concoctée par l'équipe
de l'Hôtel Le Victor Hugo*

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE HÔTEL LE BELVÉDÈRE



20/25 mn.



4 personnes



ingrédients

- 4 carrés d'agneau 3 côtes
- 50 cl de vin rouge de Cahors
- le jus de 3 oranges
- 2 tomates
- 3 cuillères à soupe de miel

Pour la croûte d'épices :

- 100 g de poudre de pain d'épices
- 100 g de farine
- 100 g de beurre ramolli

Préparation

Mélanger le beurre, la farine et la poudre de pain d'épices, l'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et réserver au congélateur.

Réaliser un jus avec les parures, laisser réduire jusqu'à la consistance d'un sirop.

Faire réduire le vin, le jus d'orange et le miel de moitié, incorporer le jus de viande.

Marquer en cuisson les carrés sur chaque face, détailler la croûte d'épices de la même dimension que les carrés puis les déposer sur le dessus.

Cuire à 180° C entre 6 à 8 mn. pour une cuisson rosée.

Servir avec des petits légumes blanchis.



Hôtel Le Belvédère

L'Hospitalet
46500 Rocamadour

+33 (0)5 65 33 63 25
www.hotel-le-belvedere.fr



L'astuce du chef

Pour que la sauce soit brillante, incorporer du beurre juste avant de servir.



Une recette concoctée par
le Chef de l'Hôtel Le Belvédère



TOURTE QUERCYNOISE

HOSTELLERIE CLAU DEL LOUP



2 h



6 personnes



ingrédients

- 100 g de caviar de veau
- 2 échalotes
- 30 g de foies de volailles
- 23 g de foie gras de canard cru
- 50 g de champignons
- 4 g de sel
- 1/2 cuillère à café de curry en poudre
- 2 cuillères et demie à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de Porto rouge
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- pâte feuilletée
- 20 g de cerneaux de noix
- 20 g de pignons de pin
- 1 cuillère à café de miel

Hostellerie Clau del Loup

Métairie Haute
46140 Anglars-Juillac

+33 (0)5 65 36 76 20
www.claudelloup.com



L'astuce du chef

Ajouter un oeuf poché
et verser un jus de truffe
(sauce périgourdine).

Préparation

Laver tous les légumes.

Hacher les échalotes et les champignons grossièrement.

Faire revenir à l'huile d'olive les champignons et les échalotes à feu vif puis laisser refroidir.

Faire des dés de foie gras et foies de volaille.

Dans un cul-de-poule mélanger le veau, le foie gras de canard et les foies de volaille. Ajouter les champignons et les échalotes refroidis. Ajouter les pignons de pin et les cerneaux de noix torréfiés. Ajouter la crème épaisse, le jaune d'oeuf, le Porto et le miel ; puis assaisonner avec le sel, le curry et le poivre.

Mélanger le tout. Filmer et réserver une nuit au réfrigérateur.

Dresser en un tour de main :

Se munir de préférence d'un emporte-pièce cannelé de 10 cm de diamètre et détailler des cercles dans la pâte feuilletée.

Dresser sur une plaque anti-adhésive ou sur du papier de cuisson.

À l'aide d'une cuillère à soupe déposer des petits tas de farce en laissant un rebord de 2 cm.

Dorer les cercles de pâte à l'eau et à l'oeuf.

Poser le second cercle sur la farce et souder les bords avec les doigts pour garantir un meilleur développement.

Dorer le tout.

Faire une petite cheminée.

Réserver au réfrigérateur 30 mn. avant de les cuire 20 mn. à 185° C.



Une recette concoctée
par le Chef Jérôme Muñoz



Les Vins de Cahors

Robe sombre parée de nuances violettes, évoluant au fil des ans vers le grenat puis le rouge brique. Bouche dense d'une puissance tannique lui conférant une grande aptitude au vieillissement...

Le vin de Cahors décline toutes ses nuances grâce à son cépage précieux, le Malbec. Pour en savoir plus, le mieux est encore d'aller à la rencontre des vignerons, fiers de porter la destination Cahors Malbec, et pour certains, labellisés « *Vignobles & Découvertes* ».



Si les Cahors tiennent le haut de l'affiche, ils ne sont pourtant pas les seuls à régaler les palais. Il faut en effet compter sur les Vins des Coteaux du Quercy, les Vins des Côtes du Lot et les Vins de Glanes.





PARFAIT GLACÉ AUX NOIX DU LOT **HÔTEL LE VICTOR HUGO**



30 mn.



8 personnes



ingrédients

- 4 oeufs
- 160 g de sucre
- 25 cl de crème fouettée
- 10 cl de crème noix
- 100 g de noix du Lot écrasées

Hôtel Le Victor Hugo

7, avenue des Maquis
46400 Saint-Céré

+33 (0)5 65 38 16 15

www.hotel-victor-hugo.fr



L'astuce du chef

*Ne pas monter la crème fraîche
« trop serrée ».*

Préparation

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les jaunes avec le sucre pour un mélange mousseux.

Monter les blancs en neige et ajouter une pincée de sucre à la fin.

Monter la crème fouettée, incorporer au mélange jaune d'œuf, sucre et ajouter délicatement les blancs d'œuf battus.

Verser dans des moules individuels (qui vont au congélateur), ajouter des noix écrasées.

Réserver au congélateur pendant 12 à 24 h.

Démouler 2 à 3 mn. avant de servir.

Décorer chaque parfait avec du caramel au beurre salé, des noix et une tuile aux amandes.



CARPACCIO D'ANANAS, RÉDUCTION DE PROSECO ET CITRON

HÔTEL LE BELVÉDÈRE



20 mn.



4 personnes



ingrédients

- 2 ananas Victoria
- 50 cl de proseco
- 20 cl de jus de citron
- 2 gousses de vanille
- glace vanille bourdon
- 2 sablés breton

Préparation

Faire réduire le proseco, le jus de citron et les graines des gousses de vanille jusqu'à l'obtention d'un sirop.

Peler à vif l'ananas, lui enlever les yeux et le cœur, le trancher le plus finement possible.

Disposer les tranches d'ananas sur assiette et les badigeonner avec le sirop.

Mixer les sablés bretons puis les parsemer sur le carpaccio.

Poser la boule et déguster.



Hôtel Le Belvédère

L'Hospitalet

46500 Rocamadour

+33 (0)5 65 33 63 25

www.hotel-le-belvedere.fr



L'astuce du chef

Se servir de la gousse de vanille fendue et des feuilles de l'ananas pour la décoration de l'assiette. Laisser infuser le carpaccio avec le sirop le plus possible.



*Une recette concoctée par
le Chef de l'Hôtel Le Belvédère*



Hostellerie Clau del Loup

Métairie Haute
46140 Anglars-Juillac

+33 (0)5 65 36 76 20
www.claudelloup.com



L'astuce du chef

Ajouter un peu de noisettes
torréfiées sur le dessus puis
quelques gouttes de caramel
beurre salé tout autour du
dessert.



Une recette concoctée
par le Chef Jérôme Muñoz

CROQUANT PRALINÉ AUX NOISETTES HOSTELLERIE CLAU DEL LOUP



1 h



10 personnes



ingrédients

- 3 œufs
- 30 g de sucre en poudre
- 65 g de sucre glace tamisé
- 70 g de poudre de noisettes
- 20 g de farine tamisée
- 100 g de pralinoise
- 40 g de pralin
- 40 g de gavottes émiettées

- 3 feuilles de gélatine
(2 g chacune)
- 250 g de chocolat au lait
- 130 g de lait
- 270 g de crème liquide entière
chocolat noir + cacao amer
pour le décor

Préparation

Pour le biscuit à la noisette :
préchauffer le four à 200° C.
(chaleur traditionnelle). Batta
les blancs en neige ferme avec le
sucre. Ajouter le sucre glace, la
farine et la poudre de noisettes en
utilisant une maryse (pour ne pas
casser les blancs).

Mettre un cercle pâtissier de 20
cm sur une plaque de cuisson
recouverte de papier sulfurisé
puis remplir le cercle de pâte.
Enfourner environ 18 mn. (il faut
que le biscuit soit doré et sec
au toucher). Décercler une fois
refroidi puis remettre dans le
cercle pour la suite.

Pour le croquant gavottes- pralinoise :

Faire fondre la pralinoise au micro-
ondes. Y ajouter les gavottes
émiettées et le pralin, bien
mélanger puis étaler sur un biscuit
à la noisette en comblant bien les
bords du cercle. Bien tasser et
mettre au frais pour durcissement.

Pour la mousse au chocolat au lait :
Faire tremper les feuilles de
gélatine dans de l'eau froide. Faire
fondre le chocolat au micro-ondes
(petit à petit, ne pas le brûler).
Faire chauffer le lait dans une
casserole puis y faire fondre la
gélatine bien égouttée. Verser le
lait en trois fois sur le chocolat,
bien homogénéiser. Monter une
chantilly bien ferme avec la crème
liquide entière très froide. Quand
le chocolat fondu est tiède au
toucher, incorporer délicatement
la chantilly au chocolat fondu,
puis verser le tout dans le cercle
pâtissier, sur le croquant froid.
Mettre au réfrigérateur toute une
nuit.

DOUCEUR POMME CAMEL

HOSTELLERIE DU CAUSSE



45 mn.



6 personnes



ingrédients

Pour le biscuit :

- 150 g de spéculos
- 80 g de beurre

Pour le caramel laitier :

- 250 g de sucre
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 50 cl de crème liquide
- 3 feuilles de gélatine

Pour la chantilly :

- 50 cl de crème liquide

- 1 pomme Golden

Préparation

Pour le biscuit :

Concasser les spéculos, les mélanger au beurre fondu et les étaler au fond d'un cercle à pâtisserie. Peler et couper la pomme en quartiers, les faire revenir au beurre, une fois cuits, les disposer sur le biscuit.

Pour le caramel laitier :

Faire chauffer la crème. Mettre sur un feu vif le sucre et l'eau afin d'obtenir un caramel blond puis y ajouter délicatement la crème chaude ainsi que les feuilles de gélatine, laisser refroidir.

Pour la chantilly :

Battre la crème au fouet afin d'en faire une chantilly bien ferme, l'incorporer délicatement, sans fouetter, au caramel tiède.

Disposer la mousse obtenue sur le biscuit et les pommes, mettre au frais 5 h minimum avant de servir.



Hostellerie du Causse

Route de Cahors
46500 Gramat

+33 (0)5 65 10 60 60

www.hostellerieducausse.com



L'astuce du chef

À préparer la veille.



Une recette concoctée par
le Chef Nicolas Fortin

A close-up photograph of several wheels of Rocamadour cheese. The cheese is a pale, creamy white color and has a distinctive ribbed texture on its surface. The wheels are stacked and arranged on a light-colored wooden surface. In the background, a portion of a French flag with its characteristic blue, white, and red stripes is visible.

Rocamadour, petit rond de velours blanc

Depuis le 15^{ème} siècle, ce petit fromage de chèvre au lait cru est fabriqué dans le Lot et porte le nom d'un des villages les plus célèbres : Rocamadour. Rond, une peau veloutée, une couleur ivoire, il se déguste frais, crémeux ou plus sec.

Autrefois appelé « *cabécou* », la légende dit qu'il a nourri des générations de pèlerins venus rendre hommage à Saint-Amadour.

Il a aujourd'hui ses lettres de noblesse et son AOP depuis 1996.

A photograph of a large, red plastic bowl filled with walnuts. The walnuts are brown and have a rough, textured surface. Some walnuts are whole, while others are cracked open, revealing the inner nut. The bowl is set against a background of green grass and some dry leaves.

Craquantes Noix du Périgord

Elles s'appellent Franquette, Marbot, Corne, Grandjean et sont les stars de l'appellation « *Noix du Périgord* », une AOP obtenue en 2002. Sur les rives de la Dordogne, les noyers ont trouvé leur terrain de prédilection. On craque pour les noix primeurs, sèches ou en cerneaux, sous forme d'huile, de vin, de liqueur ou de gâteaux.

ÉCLAIR PISTACHE ET CERISES GRIOTTES

LE RELAIS DES GOURMANDS



35 mn.



4 personnes



ingrédients

→ 200 g de cerises griottes

Pour la pâte à choux :

→ 1/4 L d'eau

→ 100 g de beurre

→ 150 g de farine

→ 1 pincée de sucre

→ 4 oeufs

Pour la crème pâtissière
à la pistache :

→ 1/4 L de lait

→ 50 g de sucre

→ 2 jaunes d'oeuf

→ 40 g de farine

→ 100 g de pistaches
torréfiées au four

Préparation

Pour la pâte à choux :

Faire bouillir l'eau avec le beurre et le sucre. Hors du feu, incorporer vivement la farine et dessécher la pâte sur feu doux. Retirer du feu et incorporer 1 par 1 les oeufs : le mélange doit être élastique.

À l'aide d'une poche à douille, coucher la pâte sur papier sulfurisé en boudins d'environ 12 cm de long.

Enfourner et laisser cuire 15 mn. à 180° C. (T-6). Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.

Pour la crème pâtissière
à la pistache :

Bouillir le lait avec le sucre et les pistaches : laisser refroidir à couvert pour infusion des parfums.

Mélanger les jaunes d'oeuf avec la farine.

Rebouillir le lait et verser sur le mélange jaune et farine en remuant. Remettre l'ensemble dans la casserole et cuire environ 5 mn. tout en rumant.

Débarrasser et laisser refroidir au réfrigérateur à couvert.

À l'aide d'une poche à douille, garnir les choux de la crème pâtissière.



Le Relais des Gourmands

2, avenue de la Gare
46500 Gramat

+33 (0)5 65 38 83 92

www.relais-des-gourmands.com



L'astuce du chef

Décorer d'éclats de pistache grillés pour accentuer le goût.



Une recette concoctée par
le Relais des Gourmands



Hôtel Restaurant L'Aquitaine
RN 20 - Parc d'Activités Cahors Sud
46230 Lalbenque

+33 (0)5 65 21 00 51
www.aquitaine-hotel.com



L'astuce du chef

Peut être servie avec une boule de glace vanille.



*Une recette concoctée par
le Chef de L'Aquitaine*

TARTE AUX NOIX, POMMES ET CARMEL BEURRE SALÉ **HÔTEL RESTAURANT L'AQUITAINE**



30 mn.



8 personnes



ingrédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 135 g de beurre salé
- 100 g de sucre glace
- 60 g de noix en poudre
- 1 oeuf

Pour le caramel beurre salé :

- 75 g de sucre
- 10 cl d'eau
- 30 g de beurre salé
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- pommes en tranches épaisses
- cassonade

Préparation

Pour la pâte : mélanger farine, sel, sucre glace, poudre de noix. Rajouter le beurre en sablant puis l'œuf.

Etaler et précuire la pâte.

Préparer le caramel beurre salé, le déposer sur la pâte précuite

Couper et garnir le fond d'épaisses tranches de pommes, saupoudrer de cassonade.

Faire cuire à 175°C. pendant 25 mn.

COUPE SÉGALINE

HÔTEL COLOMBIÉ



5 mn.



1 personne



ingrédients

- glace à la noix
- glace aux marrons
- sauce au chocolat
- chantilly

Préparation

Dans une coupe, mettre une boule de glace à la noix, une boule de glace aux marrons.

Arroser de sauce au chocolat chaud.

Couvrir de chantilly.



Hôtel Colombié

46210 Gorses

+33 (0)5 65 40 28 02

www.hotel-colombie.com



L'astuce du chef

Servir avec une tuile croustillante.





FINANCIER À LA PISTACHE, FRAISES DU PÉRIGORD ET CHANTILLY À LA VANILLE

HÔTEL LA VIEILLE AUBERGE



30 mn.



6 personnes



ingrédients

- 180 g de poudre d'amande
- 300 g de sucre glace
- 120 g de farine
- 8 blancs d'œuf
- 200 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe d'arôme pistache
- 1 barquette de fraises

Pour la crème vanillée :

- 25 cl de crème fraîche (35 % de matières grasses)
- 15 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

Hôtel La Vieille Auberge

1, rue de la Recège
46200 Souillac

+33 (0)5 65 32 79 43

www.la-vieille-auberge.com



L'astuce du chef

Accompagner le dessert d'une crème anglaise à la pistache : 50 cl de lait-écrémé, 4 jaunes d'œufs, 50 g de sucre, 1 cuillère à soupe d'arôme pistache.

Porter le lait à ébullition, mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre et l'arôme. Incorporer la préparation dans le lait et faire cuire à feu doux en remuant délicatement, jusqu'au moment où la crème s'épaissit.

Préparation

Mélanger la farine avec la poudre d'amande et le sucre glace.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Mélanger l'ensemble délicatement avec l'arôme pistache. Faire fondre le beurre jusqu'à obtenir une coloration « noisette » et l'incorporer à la préparation. Préchauffer le four et faire cuire à 160° C. pendant 7 mn.

Pour la chantilly à la vanille : monter la crème fraîche avec le sucre glace et les graines de vanille prélevées sur la gousse.

Pour le dressage : napper généreusement le financier de crème chantilly et disposer au-dessus les fraises coupées en deux.



Une recette concoctée par
le Chef Valérie Maniznal

TARTE TATIN POMME-COING AU CARAMEL ET CLOUS DE GIROFLE

HÔTEL HENRY



30 mn.



6 personnes



ingrédients

Pour la compotée :

- 5 pommes
- 3 coings
- 300 g de sucre
- 15 g de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'arôme vanille
- 6 clous de girofle
(à retirer avant cuisson au four)

Pour le caramel :

- 250 g de sucre
- 5 g de vinaigre blanc
- 90 g d'eau
- le jus de la compotée
pomme/coing
- une pâte feuilletée

Préparation

Cuire à feu doux la compotée.

Mettre la compotée dans un plat.

Faire le caramel bien coloré et le verser uniformément sur les fruits.

Recouvrir d'une pâte feuilletée piquée.

Cuire 40 mn. au four à 200° C.

Démouler après avoir laissé refroidir 15 mn.



Hôtel Henry

23, rue Docteur Rouma
46700 Puy-l'Évêque

+33 (0)5 65 21 32 24

www.hotel-restaurant-henry.fr



L'astuce du chef

*Servir avec une crème de
caramel et glace pistache.*





Log



1 HOSTELLERIE CLAU DEL LOUP



M. Rousselle
Métairie Haute
46140 Anglars Juillac
+33 (0)5 65 36 76 20
www.claudelloup.com

5 HÔTEL-RESTAURANT L'AQUITAINE



M. Prévost
RN 20 - Parc d'Activités Cahors Sud
46230 Lalbenque
+33 (0)5 65 21 00 51
www.aquitaine-hotel.com

9 AUBERGE DE L'ÎLE **



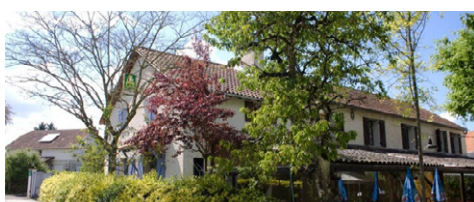
Mme Champion
46600 Creysse
+33 (0)5 65 32 22 01
www.auberge-de-lile.com

2 AUBERGE DE LA FONTAINE **



M. et Mme Chovanec
46400 Autoire
+33 (0)5 65 10 85 40
www.auberge-de-la-fontaine.com

6 HÔTEL LE CLOS GRAND **



M. et Mme Soupa
12, rue Claux Grands 46090 Pradines
+33 (0)5 65 35 04 39
www.leclosgrand.fr

10 HÔTEL COLOMBIÉ **



M. et Mme Bazerque
46210 Gorses
+33 (0)5 65 40 28 02
www.hotel-colombie.com

3 AUBERGE DU VIEUX PORT **



M. et Mme Lasfargeas
46130 Gagnac-sur-cère
+33 (0)5 65 38 50 05
www.auberge-vieuxport-lot.com

7 HÔTEL LA BERGERIE ***



M. et Mme Rak / Gadioux
D820 Rte de Brive 46090 St-Pierre-Lafeuille
+33 (0)9 74 56 10 94
www.labergerie-lot.com

11 HOSTELLERIE DE GOUJOUNAC **



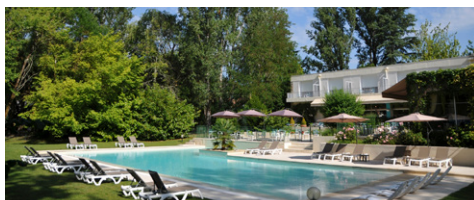
M. et Mme Koopman/Kerckhoff
Le bourg 46250 Goujounac
+33 (0)5 65 36 68 67
www.goujounac.com

4 HÔTEL LA CHARTREUSE ***



M. Marsaud
Chemin de la Chartreuse 46000 Cahors
+33 (0)5 65 35 17 37
www.hotel-la-chartreuse.com

8 CAJARC BLUE HÔTEL ***



M. et Mme Gréselle
380, avenue F. Mitterrand 46160 Cajarc
+33 (0)5 65 40 65 35
www.lasegaliere.com

12 HÔTEL LA PROMENADE



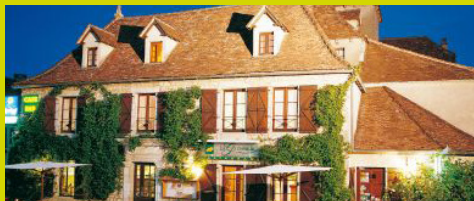
M. Capy
48, bd Galiot de Genouillac 46300 Gourdon
+33 (0)5 65 41 41 44
www.lapromenade-gourdon.fr

13 HÔTEL LE RELAIS **



M. et Mme Leveau
Pont Rhodes
46310 Frayssinet
+33 (0)5 65 31 00 16
logisdefrancelerelais.fr

17 HÔTEL LA GARISSADE **



M. Clemmersseune
20, place de la Mairie
46240 Labastide-Murat
+33 (0)5 65 21 18 80
www.garissade.com

21 HÔTEL LA CHARMILLE ***



M. et Mme Vandemoere/Laethem
Padirac Village
46500 Padirac
+33 (0)5 65 33 64 47
info@lacharmille.info

14 HOSTELLERIE DU CAUSSE ***



MM. Hugon/Dabert
Route de Cahors 46500 Gramat
+33 (0)5 65 10 60 60
www.hostellerieducausse.com

18 HOSTELLERIE LA TERRASSE **



M. et Mme Merckel/Romero
Près du Château 46120 Lacapelle-Marival
+33 (0)5 65 40 80 07
www.hotel-restaurant-la-terrasse.fr

22 HÔTEL LOU CANTOU **



M. et Mme Cayrouse
La place 46130 Loubressac
+33 (0)5 65 38 20 58
www.loucantou.com

15 HÔTEL DU CENTRE ***



M. et Mme Pimenta
Place de la République 46500 Gramat
+33 (0)5 65 38 73 37
www.lecentre.fr

19 HOSTELLERIE LE VERT



M. et Mme Philippe
Lieu-dit « Le Vert » 46700 Mauroux
+33 (0)5 65 36 51 36
www.hotellevert.com

23 HÔTEL HENRY **



M. Henry
23, rue Dr Rouma 46700 Puy-l'Évêque
+33 (0)5 65 21 32 24
hotel-restaurant-henry.fr

16 RELAIS DES GOURMANDS **



M. Curtet
2, avenue de la Gare 46500 Gramat
+33 (0)5 65 38 83 92
www.relais-des-gourmands.com

20 HOTEL CHEZ CHASTRUSSE



M. et Mme Chastrusse
Le bourg 46350 Nadaillac-de-Rouge
+33 (0)5 65 37 60 08
www.hotel-restaurant-chastrusse.com

24 HÔTEL LA TRUFFIÈRE **



M. et Mme Jacques
3, rue des Scafignous 46700 Puy-l'Évêque
+33 (0)5 65 21 34 54
www.hotellatruffiere.com

25 HÔTEL BELLAROC **



M. et Mme Menot
L'Hospitalet 46500 Rocamadour
+33 (0)5 65 33 63 06
hotel-bellaroc.com

29 HÔTEL LE VICTOR HUGO **



M. et Mme Fougeyrollas
7, avenue des Maquis 46400 Saint-Céré
+33 (0)5 65 38 16 15
www.hotel-victor-hugo.fr

33 HÔTEL LA BONNE FAMILLE **



M. et Mme Guerby-Aussel
46600 Sarrazac
+33 (0)5 65 37 70 38
www.labonnefamille.fr

26 HÔTEL LE BELVÉDÈRE **



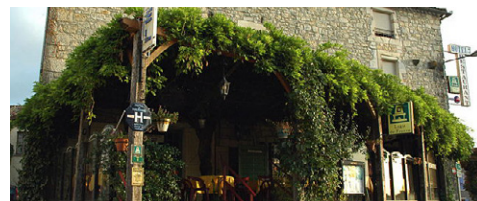
M. et Mme Menot
L'Hospitalet 46500 Rocamadour
+33 (0)5 65 33 63 25
www.hotel-le-belvedere.fr

30 HÔTEL VILLA RIC



M. et Mme Ric
Route de Leyme 46400 Saint-Céré
+33 (0)5 65 38 04 08
www.villaric.com

34 AUBERGE DE LA TOUR **



M. et Mme Elings
Le bourg - Grand'Rue 46140 Sauzet
+33 (0)5 65 36 90 05
www.aubergedelatour.com

27 HÔTEL LE TERMINUS DES PÈLERINS **



Mme Aymard
Cité Médiévale 46500 Rocamadour
+33 (0)5 65 33 62 14
www.terminus-des-pelerins.com

31 HÔTEL GRANGIER **



M. et Mme Destannes
46200 Saint-Sozy
+33 (0)5 65 32 20 14
www.hotel-grangier.com

35 HÔTEL LA VIEILLE AUBERGE ***



Mme Bonhomme
1, rue de la Recège 46200 Souillac
+33 (0)5 65 32 79 43
www.la-vieille-auberge.com

28 HÔTEL LE TROUBADOUR ***



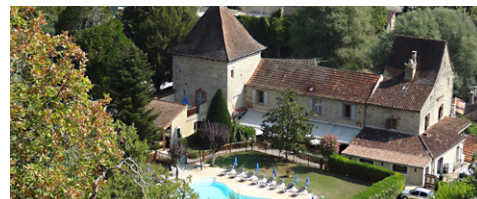
M. Menot
46500 Rocamadour (À Belveyre)
+33 (0)5 65 33 70 27
www.hotel-troubadour.com

32 AUBERGE DE CARTASSAC ***



M. et Mme Eugène
Lieu-dit Cartassac 46600 Sarrazac
+33 (0)5 65 32 64 10
info@aubergecartassac.com

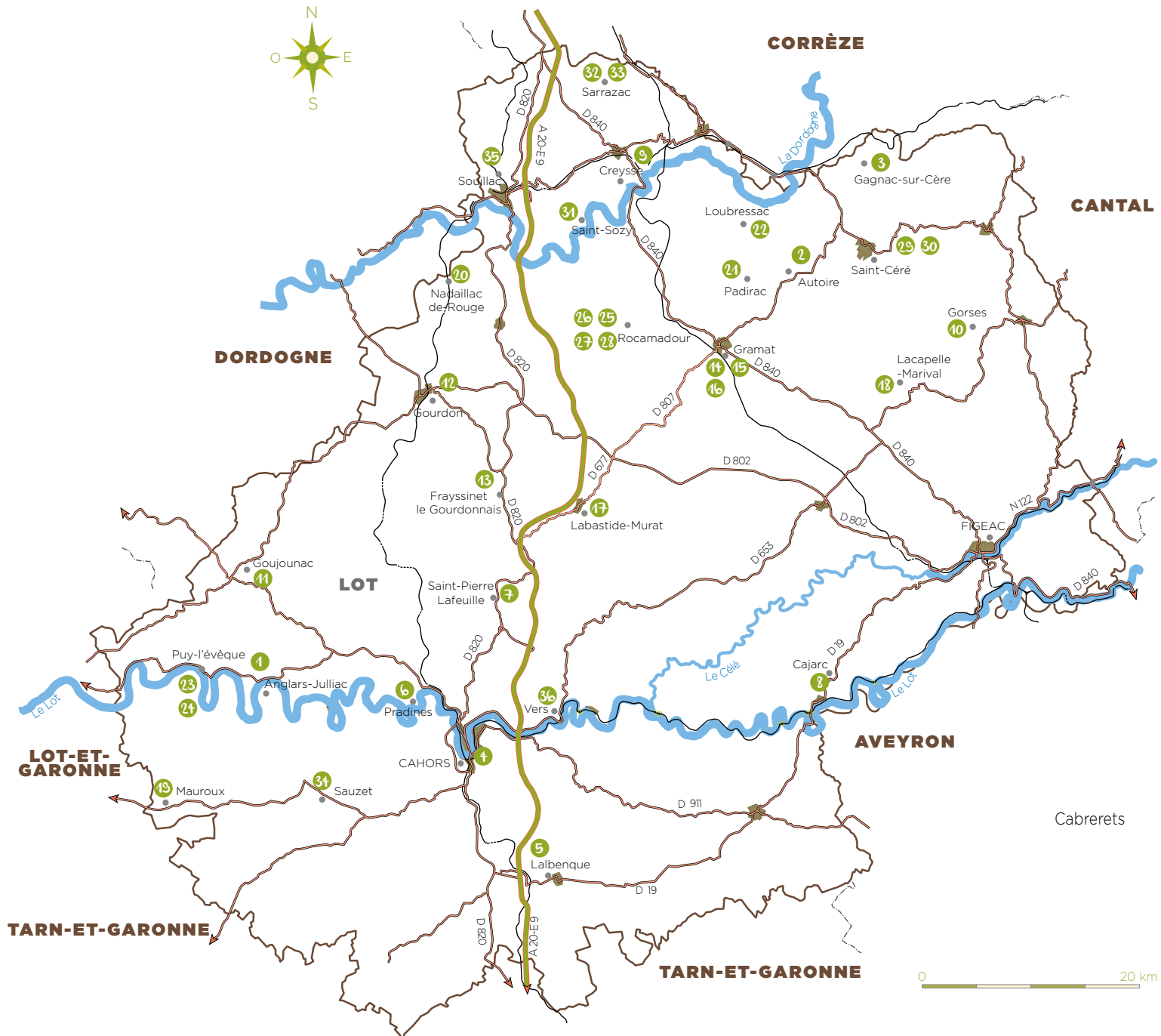
36 HÔTEL LA TRUITE DORÉE ***



M. et Mme Marcenac
Rue de la Barre 46090 Vers
+33 (0)5 65 31 46 13
www.latruitedoree.fr

36 hôtels-restaurants dans le Lot

Réservations au +33 (0)1 45 84 83 84
ou sur www.logishotels.com





LOT
OCCITANIE

Préparez votre prochain
séjour dans le Lot sur
www.tourisme-lot.com

