



© Les Roves de Jaccourelle

La brousse du Rove, fromage provençal

Avec la brousse du Rove, c'est toute la Provence qui chante que l'on déguste sur un morceau de fougasse ! Ou bien nature !

La brousse du Rove est un fromage produit dans les hauteurs de Marseille, à partir de lait cru des chèvres de la race du Rove. Cette chèvre, traditionnellement élevée dans les collines sèches de l'arrière-pays provençal, se nourrit de plantes rustiques (argelas et chêne kermès). Cette alimentation donne un lait particulièrement riche – 45 g de matière grasse par litre – au goût bien spécifique.

Le nom de "brousse" viendrait lui du dialecte "brousser", signifiant

battre. Le fromage, frais, possède une pâte onctueuse, friable mais non salée. Il ne connaît pas l'affinage puisqu'il est vendu sur les marchés du Sud-Est seulement quelques jours après sa fabrication : le lait de chèvre chauffé puis refroidi coagule (ou fige) sous l'effet d'un ajout d'alcool acétique (vinaigre). Moulée dans un cornet ou des "tuyaux", faiselle très allongée percée de trois trous, la brousse doit être fraîche à la vue, tendre au toucher, légère et crémeuse au goût, tout en dégageant une subtile odeur de lait.

En cuisine, elle est le plus souvent consommée nature, dégustée avec du sucre, servie avec du miel

de châtaignier ou, comme on le voit encore chez les anciens, accompagnée de Marc de Garlaban (un digestif provençal). *"Je préfère la manger nature. C'est ainsi que son goût ressort mieux"*, confie François Borel, l'un des derniers éleveurs de chèvres qui produit aussi ce fromage.

Certains restaurateurs locaux, telle Reine Sammut à l'auberge de Fenièrre, au pied du Luberon, intègre de la brousse de Rove dans ses raviolis avec du persil et du parmesan, dans ses cannellonis ou bien dans ses sardines (avec de la menthe). Côté dessert, elle en fait aussi des pannacotta et du fiadone.

La brousse du Rove au coulis de fruits

Ingrédients

Deux brousses du Rove ; 500 g d'abricots frais ; 75 g de sucre cristallisé ; jus d'un demi-citron.

■ Préparez le coulis d'abricots. Dénoyautez les abricots préalablement nettoyés et séchés. Disposez-les dans un plat à gratin et versez le jus du demi-citron dessus. Saupoudrez de sucre cristallisé et enfournez vingt minutes.

■ Retirez les abricots du plat et laissez-les refroidir. Puis prélevez la pulpe des fruits avec une petite cuillère et mettez-la dans un saladier, en prenant soin d'ôter la

peau. Ajoutez alors le jus de cuisson et mixez avec un mixer plongeant (girafe). Réservez ce coulis au frais et versez sur les brousses.

Variante : on peut aussi accompagner la brousse de Rove d'un trait de miel de châtaignier ou de lavande (pour rester dans la note provençale) ou bien d'un coulis de framboises.



© Les Roves de Jaccourelle

Livres gourmands

Comme le traiteur !



Huit thématiques au sommaire de ce livre de traiteurs mais avec toutes un point commun : préparer un repas pour plus de dix personnes ! Repas de cérémonie (baptême, fiançailles...), pique-nique estival, soirée tapas ou soirée foot, les recettes s'adaptent à toutes les occasions (petites ou grandes) de recevoir des amis ou de la famille. Les traiteurs apportent aussi leurs conseils sur l'organisation de ces agapes.

Grandes tables pour petites occasions, des Traiteurs de France, aux éditions du Rouergue. 128 pages. 14,90 €.

Recettes maison



Chantal Nicolas a cédé aux pressions de ses amis qui l'incitaient à écrire ses astuces de cuisine et toutes ses étonnantes recettes, faites à la maison (Home made !) : du coup elle a concocté le livre d'une

cuisinière aguerrie ! Elle y reprend les fondamentaux avec les pâtes de base (à biscuit, à crêpes, à brioche...) et privilégie la cuisine de saison : en été les confitures, en hiver les œufs brouillés aux truffes...

Fait maison à ma façon, de Chantal Nicolas, aux éditions De Vecchi. 186 pages. 12,90 €.

Trop bons !



Dans la collection Trop bon des éditions

Ouest-France, voici deux indispensables pour l'été : le premier, consacré à la cuisine à la plancha, vous

initiera à ce drôle d'appareil de cuisson qui est en train de détrôner le barbecue. À vous les brochettes d'agneau aux dattes doucement saisies ! Le second livre rassemble des idées pour cuisiner autour (et surtout avec) le pâté Hénaff ! Ce breton est une "bonne pâte" qui s'accommode aisément : en ravioles ou en mini-soufflets, marié avec des algues ou avec du céleri...

Trop bon ! la cuisine à la plancha, de Jacques Thorel et *Trop bon ! le pâté Hénaff*, d'Olivier Bellin, aux éditions Ouest-France de L'Homme. 72 pages. 6 €.

Portrait d'un vin



Par Marc Vigneron, dégustateur professionnel au Longeron (49)

Le Caravage de Vix

La famille Mercier, installée à la Chaignée, sur l'ancienne petite île de Vix dans le Marais poitevin, est, depuis quatre générations, vouée à la production viticole. Leader à l'échelle mondiale dans la production de plants de vigne, elle a été également instrumentale dans l'attribution par l'INAO de notre troisième Appellation d'origine contrôlée de Vendée : Vix. C'est ici, en 1997, après de nombreuses années de voyages et d'expériences, que revient s'installer un enfant du pays : Christian Chabirand. Oenologue de formation, il repère vite les meilleurs terroirs et ce n'est qu'après six ans de maturité que la



nouvelle vigne issue des cépages Merlot, Cabernet, Pinot noir ou Ragoutant, lui offre de vinifier ses premiers vins. La qualité est vite reconnue et aujourd'hui ses nectars sont servis dans le monde entier. Le Caravage est un rosé de saignée, né d'un assemblage de merlot et de pinot noir. La robe nous rappelle les vermillons du peintre. Aromatique et délicat, il accompagnera parfaitement votre prochain plateau de langoustines.

Comme dit Christian Chabraud : *"Le vin est une découverte culturelle qui nourrit tout aussi bien l'esprit que le corps. Il demande passion, humilité et esprit de perfection."*

Dénicheur culinaire

Où trouver une passoire pliable, un évideur à légumes ou bien une spirale qui transforme carotte et courgette en spaghetti ? Sur le site www.readandcook.com qui sait dénicher les ustensiles de cuisine les plus insolites et qui propose – c'est la moindre des choses – des recettes pour les utiliser. Le tout sous la conduite d'un cuisinier autodidacte, Patrick Debusschère, qui partage son savoir-faire et ses recettes souvent inédites. Pour renouveler à la fois son matériel de cuisine et sa façon de cuisiner !

La boîte à sel

Thés d'été



Lipton inaugure une gamme de thés à déguster froids : ce sont les Sun teas (les thés du soleil), à laisser infuser dans de l'eau fraîche. Parfum Menthe intense, Pêche- Mangue exotique ou zeste de citron jaune et vert, ils désaltèrent à tout moment de la journée !

En vente en grande distribution. Prix : entre 2,74 € et 2,88 € selon la saveur.

Mayo maison

Sans conservateur, sans colorant, sans épaississant ! La mayonnaise "Comme à la Maison" de Bénédicta affiche son côté nature. Cette mayonnaise ne contient que l'essentiel : des œufs frais, de la moutarde, de l'huile, du vinaigre et du jus de citron, un peu de sel et de poivre, ainsi qu'une pointe de curcuma et de paprika.

En grandes surfaces. Prix : 1,39 € (le pot de 235 g).

