

PERRIN «Les Cornuds »

VINSOBRES

Autour du village de Vinsobres et plus précisément autour du hameau des « Cornuds », la Vigne a toujours côtoyé l'Olivier !

Je perpétue à ma manière cette complantation en cuisinant une Blette aux Olives noires.

Et aussi, l'Anchois, délicatement dosé, il est révélateur de saveurs !

La Blette au Jus et Olives noires de la Drôme provençale

Pour 4 personnes

- 2 pieds de Blettes
- 10cl Jus de Veau
- 3 filets d'Anchois salés
- 120gr Olives noires dénoyautées
- 2 Citrons
- 50gr Beurre
- 2 CS Farine
- ½ verre de Vin blanc



Dans une casserole, verser 1,5L d'Eau, le jus d'un Citron, ajouter le Vin blanc, assaisonner de gros Sel et délayer les 2 cuillères à soupe de Farine à l'aide d'un fouet en remuant régulièrement jusqu'à ébullition. Séparer le vert des côtes de Blettes à l'aide d'un couteau. Et éplucher alors les côtes, pour ôter la fine peau extérieure (sur les deux faces) et les quelques fils coriaces qui pourraient subsister. Tailler les côtes en larges tablettes et les cuire à petit frémissement dans la préparation en veillant à bien les submerger. Stopper la cuisson avant que les côtes ne soient trop fondantes et laisser tempérer ainsi.

Nettoyer le Vert de Blette sous un filet d'Eau, égoutter et réserver.

Mettre le Jus de Veau en casserole et y délayer les trois filets d'Anchois que vous aurez mis en purée. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

Déposer les Olives dans une petite casserole, recouvrir d'Eau fraîche et monter à ébullition puis rafraîchir sous l'eau courante. Egoutter et réserver.

Avant de passer à table, vous poêlerez les côtes cuites et bien égouttées au Beurre moussant.

En fin de coloration, vous y déposerez dans la même poêle le vert de Blettes que vous aurez concassé grossièrement. Faire revenir le tout rapidement, assaisonner de Sel puis égoutter dans une passoire avant de remettre dans la poêle pour garder couvert, prêt à servir. Vérifier l'assaisonnement, couvrir et penser que vous pouvez très bien les servir juste tièdes.

Au moment de servir disposer les Blettes (blanc et vert) en milieu d'assiette, disposer quelques Olives dénoyautées et rapidement sautées à l'Huile d'Olive par-dessus, ici et là, et napper de Jus de Veau à l'Anchois. Pour le décor vous pouvez disposer un petit brin d'Olivier qui donnera tout de suite le ton de votre « accord ».

Vous êtes en **Provence** !