# Tielle sétoise

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : Pour la pâte :
- 400 g de farine
- 2 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 1 sachet de levure lyophilisée

Pour la garniture :
- 1 kg de [tomates](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx)
- 1 kg de petits calamars
- 2 [oignons](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_oignon.aspx)
- 3 gousses d’[ail](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx)
- 1 jaune d’œuf
- huile d’olive
- romarin
- [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx) et [poivre](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx)

**Préparation de la recette :**

Dans un bol, mettez 3 cuillerées à soupe d’eau tiède et versez-y la levure. Versez la farine dans un saladier avec une pincée de sel et l’huile d’olive, puis ajouter la levure.
Travaillez à la main en rajoutant un peu d’eau de manière à obtenir une boule lisse et homogène. Laissez reposer 1h.
Ébouillantez, pelez et épépinez les tomates. Concassez la chair. Pelez et émincez les oignons et l’ail. Faites-les revenir avec un peu d’huile d’olive dans une casserole. Ajoutez les tomates et 1 brin de romarin. Salez, poivrez et mélangez.
Nettoyez les calamars, coupez les tentacules en morceaux et les blancs en rondelles. Ou acheter des anneaux de calamars surgelés. Ajoutez les calamars dans la sauce et laissez mijoter 1 h à feu doux. Laissez refroidir.
Prélevez les deux tiers de la pâte et étalez-la pour garnir un moule au préalable huilé. Remplissez avec la sauce aux calamars. Étalez le reste de la pâte pour former un couvercle et posez-le sur la préparation en prenant soin de bien souder les bords.
Badigeonnez la tielle avec 1 jaune d’œuf battu. Glissez dans le four préalablement chauffé à 210°C (thermostat 7), et laissez cuire 1/2 heure.
Servez sans attendre.

# Bajana Lozérien ou soupe de châtaignes

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |



Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

 - 1 kg de [châtaignes](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_chataignes_1.aspx) sèches ou 1kg de châtaignes en bocaux ( déjà cuite).
- vin ou **lait**

#### Préparation de la recette :

Ebouillanter les châtaignes de façon à en enlever la peau, puis les plonger dans une cocotte avec de l'eau.
Attendre que les châtaignes se brisent et que le jus colore un peu, en veillant qu'elles soient toujours couvertes d'eau.
Eventuellement, ajouter au bout d'une heure de cuisson pruneaux ou autres fruits secs.

Mixer les châtaignes cuites.
Servir cette soupe chaude, en y ajoutant à la convenance de chacun du **lait** ou du vin.

#### Remarques :

Voici un plat typiquement cévenol, très original. En effet, les réfractaires au sucré/salé ou les non initiés aux saveurs originales risquent d'être déçus ! Ce plat paysan était servi durant les hivers rudes cévenols aux bergers de retour de leurs longues escapades.

# Crème catalane



**Pour**4 personnes

**Difficulté**

**Préparation**30'

**Cuisson**15'

## Ingrédients

. 25 cl de lait entier
. 25 cl de crème liquide (30% de matière grasse)
. 1 orange
. 1 citron
. 1 bâton de cannelle
. 8 oeufs
. 90 g de sucre
. 1 cuil. à soupe de Maïzéna
. 40 g de sucre roux

## Préparation

- Brosser et laver la peau des agrumes.
- Les essuyer et prélever pour chacun d'eux deux zestes.
- Dans une casserole, verser le lait et la crème, ajouter les zestes et le bâton de cannelle.
- Porter à ébullition, laisser infuser 10 minutes à couvert et hors du feu.
- Filtrer.
- Clarifier les oeufs.
- Dans un saladier, mélanger les jaunes avec le sucre, ajouter la Maïzéna.
- Verser progressivement et tout en mélangeant le liquide filtré.
- Placer ce saladier au bain-marie et cuire à feu moyen jusqu'à épaississement (en remuant constamment à l'aide d'une cuillère en bois).
- Répartir dans des assiettes creuses, laisser refroidir.
- Placer au réfrigérateur 1 à 2 heures.
- Mettre le four en position grill.
- Saupoudrer les crèmes de sucre roux.
- Les placer sous le grill du four jusqu'à l'apparition d'une coloration uniforme.