



# Dans la Drome provençale avec Julie Andrieu

CAP SUR UN SUD MÉCONNU, « PAYS DE LUMIÈRE ET DE COLLINES HEUREUSES » DE GIONO. AU CŒUR DU PARC RÉGIONAL DES BARONNIES PROVENÇALES SE CULTIVE UN TERROIR RICHE EN LABELS.

Par Lucie Tavernier

**MA CARTE POSTALE** Depuis les Alpes, champs de lavande et d'oliviers dévalent les vallées jusqu'en Provence, dominés par des villages fiers de leurs vieilles pierres, délimitant les

contours d'une région féconde où s'épanouissent également tilleuls, abricotiers, vignes... et qui peut s'enorgueillir depuis peu d'une nouvelle AOP viticole, le côtes-du-rhône-villages Nyons. Raison de plus pour battre sa campagne, de fermes en domaines !

## MES BONNES ADRESSES

**GAEC des Petits Grains :** pour la bière brassée sur place à partir des céréales de cette exploitation familiale. La Fauchère, 26110 Sainte-Jalle.

**Le Mas Sylvia :** au cœur des Baronnie provençales, ce domaine propose des vins blancs, rosés et rouges délicats et aromatiques. Quartier Le Beau, 26110 Curnier ([le-mas-sylvia.fr](http://le-mas-sylvia.fr)).

**Ferme-auberge Dagobert :** une table authentique où déguster les bons produits (bio) de la ferme. Ferme du Moulin, 26110 Rochebrune.

**La ferme de la Condamine :** en direct, petit épeautre, pois chiches rustiques, nectars et confitures transformés sur place. 26110 Bésignan ([lafermedelacondamine.fr](http://lafermedelacondamine.fr)).



**Ces raviolis au chèvre** et olives AOP de Nyons sont confectionnés avec de la farine de petit épeautre de Haute-Provence, une céréale cultivée depuis l'Antiquité.

**La récolte du tilleul des Baronnie**, une variété de qualité supérieure qui représente 75 % de la production française.

Retrouvez l'émission « Les Carnets de Julie », diffusée sur France 3 le samedi à 16 h 10 et en replay sur [france.tv](http://france.tv).



## Terrine de lapin en croûte\*

Pour 12 à 15 personnes  
Préparation : 45 min  
Cuisson : 2 h 30  
Repos : 1 nuit + 2 heures

### INGRÉDIENTS

2,7 kg de viande de lapin désossée  
• 1,5 kg de gorge de porc ou de poitrine  
• ½ verre de vin blanc sec • 1 cuil.  
à soupe d'herbes de Provence  
• 20 olives de Nyons • 4 œufs  
• 2 brins de sauge • 4 feuilles  
de laurier + 1 pour la « cheminée »  
• Sel, poivre

Pour la pâte brisée 250 g de farine • 12 cl  
de crème fraîche • 1 jaune d'œuf • Sel

### PRÉPARATION

- 1 - La veille, mettez la viande à mariner avec le vin blanc et les herbes de Provence. Laissez au frais une nuit.
- 2 - Le lendemain, hachez le tout. Dénoyautez les olives, coupez-les en deux. Incorporez-les à la farce avec les œufs battus en omelette et 1 brin de sauge ciselé. Salez, poivrez.
- 3 - Préparez la pâte brisée : dans un saladier, mélangez la farine, la crème, 1 jaune d'œuf et du sel, d'abord avec une spatule, puis à la main. Réservez au moins 2 heures au frais.
- 4 - Préchauffez le four à 180 °C.

- 5 - Garnissez une terrine avec la pâte brisée. Placez 2 feuilles de laurier dans le fond, versez la farce, déposez les 2 feuilles de laurier et le brin de sauge restants. Refermez la pâte sur la farce. Soudez bien les bords de la terrine et badigeonnez-la de jaune d'œuf.
- 6 - Creusez un trou sur le dessus pour réaliser une cheminée, et entourez-le d'une feuille de laurier. Enfouissez la terrine dans un bain-marie, puis augmentez la température du four à 200 °C et poursuivez la cuisson encore 1 h 15. Plongez la lame d'un couteau dans la terrine : si elle ressort sèche, elle est cuite ! Laissez refroidir et servez le lendemain.

\* Recette de Nadine, agricultrice retraitée.

