



Dans les Alpes-Maritimes avec Julie Andrieu

PERLE DU MERCANTOUR, LA VALLÉE DE LA VÉSUBIE RÉVÈLE SA GÉNÉREUSE NATURE MONTAGNARDE, ENTRE GARRIGUE ET VILLAGES VERNACULAIRES. **Par Lucie Tavernier**

MA CARTE POSTALE Cette région ne se découvre vraiment tout à fait que depuis ses hauteurs, qui plongent vers des paysages immuables, vierges de toute présence

humaine. Pourtant, c'est aussi la toile de fond d'un rêve pastoral, dont les sentiers sont arpentés inlassablement par une poignée de passionnés. Indissociables de leur terre, ces producteurs amoureux d'authenticité en transmettent les saveurs avec simplicité.

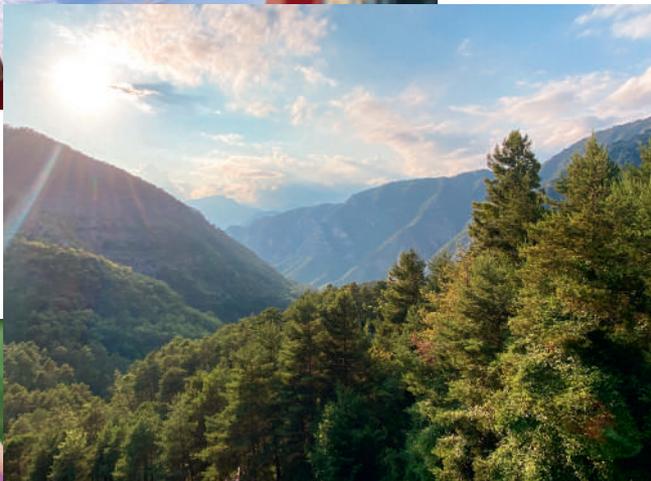
MES BONNES ADRESSES

Le Panier de la Manda : un magasin paysan bien fourni. 19 chemin de la Gare, 06670 Colomars.
Lun./ven. : 9h30-12h30/15h-19h;
sam. : 9h30/13h30.

Ferme-auberge Le Mérinos : pour déjeuner ou dîner au cœur d'une exploitation. 3 Parran de la Fuont, 06450 Utelle.

Des abeilles et des fruits : miels, sorbets aux fruits, confitures, sirops, pâtes de fruits, pains d'épices... en direct à la ferme. Les Ragias, 06450 Belvédère.

Les Biscuits du Mercantour : vente de biscuits secs artisanaux sur rendez-vous au 06 88 38 85 80. 06450 Belvédère (biscuits-mercantour.com).



Le tulbaghia, une plante sauvage, se cueille au bord des chemins pour agrémenter les plats. Sa fleur est comestible, comme ses feuilles, au goût aillé.

Passionné de couteaux, Hervé Ferrand réalise des pièces uniques à l'enclume et au marteau, dans la cour de la ferme Le Mérinos, à Utelle.



Partez à la découverte du Mercantour dans l'émission « Les Carnets de Julie », diffusée sur France 3 le samedi 24 octobre à 16 h 10.

Tarte utelloise à la confiture de tomates vertes*

Pour 8 à 10 personnes

Préparation : 45 min

Repos : 12 heures + 30 min

Cuisson : 1 h 10 + 30 à 35 min

INGRÉDIENTS

Pour la confiture (la veille) 400 g de confiture de tomates vertes ayant reçu le premier coup de gel • 1 citron • 200 g de sucre • 20 cl d'eau • 4 g d'agar-agar

Pour la pâte 250 g de farine • 125 g de beurre • 1 œuf • 60 g de sucre • Sel

PRÉPARATION

1 - La veille, confectionnez la confiture de tomates vertes : coupez ces dernières ainsi que le citron en rondelles. Placez-les dans un saladier, ajoutez le sucre et mouillez avec l'eau. Mélangez et laissez reposer une nuit au frais.

2 - Le lendemain, faites cuire la préparation 1 heure à feu doux, en surveillant. Retirez régulièrement l'écume qui se forme à la surface. Incorporez l'agar-agar pour épaissir et poursuivez la cuisson 10 min.

3 - Mettez la confiture dans un pot et laissez-la refroidir.

4 - Préparez la pâte : mélangez tous les ingrédients à la main. Entourez la boule obtenue de film et placez pour 30 min au réfrigérateur.

5 - Après en avoir prélevé un quart pour réaliser les croisillons, étalez la pâte. Foncez un moule à tarte, piquez le fond avec une fourchette, coupez les bords et étalez la confiture. Décorez avec des bandes de pâte croisées : pincez-les bien avec les bords de la tarte pour éviter qu'elles se détachent à la cuisson. Faites cuire 30 à 35 min au four à 180 °C (chaleur tournante).

6 - Servez la tarte tiède ou froide.

À savoir

Cette tarte est traditionnellement préparée à Utelle le 15 août, à l'Assomption. Chacun la garnit avec la confiture de son choix.

* Recette d'Amélie, de la ferme-auberge Le Mérinos, à Utelle.

