

Carpaccio *de Secca d'Entrevaux*



La recette,
par Robert Lovera, d'Entrevaux

Préparation : 15 min

Ingrédients (2 pers.) :
une dizaine de tranches
de Secca d'Entrevaux,
2 tomates,
1 fromage frais de chèvre
ou de brebis,
huile d'olive,
poivre,
basilic ou ciboulette

Disposer les tranches de secca dans les assiettes, ainsi que les tomates coupées en rondelles.

Ajouter 1/2 fromage par assiette.

Poivrer et parsemer de basilic ou de ciboulette ciselés.

Arroser d'un filet d'huile d'olive.



Le fromage

Même si la majorité de l'élevage sur le territoire est tourné vers la production de viande d'ovins, certains éleveurs d'ovins et de caprins se sont orientés vers la production laitière et la transformation fromagère. On trouve ces fromages sur les marchés, dans les restaurants, ou directement dans les fermes. Il est possible d'en visiter certaines, voire d'assister à la traite, parfois manuelle !



L'huile d'olive d'Entrevaux

L'huile d'olive a toujours été, pour le Pays d'Entrevaux, la source la plus importante et la plus sûre de revenu. L'exode rural ainsi que la concurrence étrangère ont failli lui être fatals, mais grâce à la volonté des oléiculteurs locaux et aux programmes de rénovation et de réhabilitation des oliveraies, un important travail de reconstruction a été mené à bien. Les oliveraies en restanque, où la mécanisation ne peut être employée, donnent une huile particulièrement remarquable.



La Secca d'Entrevaux

La Secca d'Entrevaux a été créée par Robert Lovera, boucher à Entrevaux. Réputée bien au-delà des remparts, cette viande de bœuf séchée (« secca » en provençal) se déguste en de multiples variantes. La viande bovine était cependant peu consommée sur le territoire, et le sacrifice des animaux ne pouvait se faire que par le gabelier municipal. De tels animaux n'étaient abattus qu'avant les grandes fêtes, et au début du siècle dernier, la plupart des habitants de nos vallées ne goûtaient au bœuf que deux ou trois fois par an (« *La cuisine au Pays d'Annot* », J-L. Damon). Aujourd'hui, ce type d'élevage est toujours présent dans la zone, bien que beaucoup moins représenté que les ovins.

Fiche recette éditée
en 5 000 exemplaires par
le Pays Asses-Verdon-Vaire-Var
Conception et réalisation :
Autrement dit communication
04 92 33 15 33

