Les recettes de Marie-Louise

morf

depuis 1950

TOMATES

La gamme tomates Morf 5
Le sandwich estival 7
La salade niçoise 9
Les tomates farcies au chèvre 11
Tartelette à la tomate Ananas 13
Pétales de tomates confits 15
Les tomates farcies "façon pot-au-feu" 17

FRAISES

La gamme fraises Morf 19
Les fraises Gariguette à la mousse de tiramisu 21
Les tartelettes aux fraises Gariguette et ganache chocolat 23

Marie-Louise Morf,
créatrice de la marque en 1950,
serait tellement fière du chemin parcouru !

Cette maraîchère provençale a initié
ce qui fait toujours le succès de la marque :
produire des fruits et légumes "haute couture"
au goût irréprochable et réservés
à des spécialistes proches de leurs clients.

Cultivées dans le respect du développement
durable par une poignée de Paysans du Sud
de la France, les tomates et les fraises Morf
sont toujours synonymes de rareté, de qualité
et d'exigence.

Entre texture et jutosité, nous garantissons
l'excellence gustative avec des fruits typiques
et authentiques. Cueillis à maturité optimale,
avec délicatesse, ils sauront séduire
les plus exigeants.

morf

depuis 1950

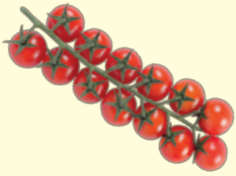
TOMATES

Grappe

Grappe jaune

Grappe verte

Grappe orange



Cerise grappe

Cornue des Andes

mini San Marzano

Cerises jaune et rouge

Cerise allongée

Cœur de bœuf
(type aumonière)

Cœur de bœuf
(type cœur)

Marmande

Noire de Crimée

Ananas

Côtelée

morf

depuis 1950

Le sandwich estival

- **Tomates Cornues des Andes Morf**
- **Baguette aux olives ou au levain**
- **Mozzarella fumée**
- **Jambon cru**
- **Basilic**
- **Huile d'olive**
- **Fleur de sel**
- **Poivre du moulin**

Coupez votre baguette en deux et réalisez les différentes couches : tomates, mozzarella fumée, jambon cru.
Assaisonnez (ne soyez pas chiche sur l'huile d'olive) et dégustez.

Simple, frais et tellement savoureux !

La salade niçoise

(POUR 4 PERSONNES)

- **3 tomates Cœur de bœuf Morf**
- **4 œufs durs**
- **4 petites pommes de terre**
- **2 poignée d'haricots verts, 1 poivron vert**
- **Olives noires, 12 filets d'anchois**
- **Gousse d'ail, 1 oignon blanc**
- **300 g. de thon, huile d'olive, vinaigre de vin**
- **Fleur de sel, poivre du moulin**

Cuire les pommes de terres et les haricots verts "à l'anglaise" (dans un grand volume d'eau bouillante salée). Rafraîchir les haricots verts dans de l'eau très fraîche pour conserver leur belle couleur verte.Taillez le poivron vert et l'oignon blanc en fines lamelles. Coupez les tomates en quartiers. Réalisez la vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en tranches régulières. Écalez les œufs durs, rincez-les et coupez-les en lamelles ou en quartiers.

Présentez votre saladier (de préférence en bois d'olivier) en superposant les différents ingrédients, arrosez de vinaigrette et mélangez. Bon appétit !

Les tomates farcies au chèvre

(POUR 4 PERSONNES)

- **4 tomates Noires de Crimées Morf**
- **Chèvre frais**
- **2 petits concombres**
- **Pignons de pin**
- **1 botte de cébettes (type de jeunes oignons blancs)**
- **Menthe fraîche et ciboulette**
- **Huile d'olive, sel, poivre**

Lavez, séchez les tomates.
Découpez les chapeaux et évidez-les.

Coupez les concombres en petits dés.
Mélangez tous les ingrédients (concombre, chèvre, pignons, cébettes, menthe fraîche, ciboulette, huile d'olive, sel et poivre) dans un bol puis réservez au frais au moins 2 heures.
Remplissez les tomates quelques minutes avant de servir.

C'est très frais et surprenant !

Tartelette à la tomate Ananas

(POUR 4 PERSONNES)

- **1 ou 2 tomates Ananas Morf**
- **Pâte feuilletée**
- **Sucre en poudre**
- **Huile d'olive**
- **Brins de romarin, basilic frais**
- **Poivre du moulin, fleur de sel**

Préchauffez le four à 170° C (Th 6).
Coupez la tomate dans la largeur en tranche d'½ cm d'épaisseur (une tomate de beau calibre vous donnera 3 ou 4 tranches utilisables pour la recette). Enfournez les tranches de tomates sur du papier sulfurisé à 170° C pendant 30 minutes avec un peu de sucre, sel, poivre, brins de romarin et huile d'olive.

Étalez la pâte feuilletée (que vous aurez soigneusement piquée au préalable) sur du papier sulfurisé. Faites cuire environ 15 minutes au four à 170° C (vous sortirez le fond de tartelette quand la coloration arrive). Déposez la tomate sur la pâte et terminez la cuisson 5 minutes au four, à la même température.

Un filet d'huile d'olive, un peu de basilic frais en décoration, et la tartelette est prête à être dégustée…

Pétales de tomates confits

(POUR 4 PERSONNES)

- **8 tomates Marmande Morf**
- **Thym**
- **Fleur de sel**
- **Poivre du moulin**
- **1 cuillère à soupe de sucre en poudre**
- **3 gousses d'ail**
- **40 cl. d'huile d'olive**

Mondez les tomates après les avoir plongées dans une casserole d'eau bouillante pendant quelques secondes, puis dans de l'eau glacée. Coupez-les en huit quartiers et retirez les pépins. Graissez légèrement un grand plat avec l'huile d'olive et placez-y les tomates.
Parsemez de fleur de sel, de poivre mignonnette, de sucre, d'ail pressé et de thym.
Arrosez d'huile d'olive. Enfournez 1 heure et demie à 100° C. Vous pourrez conserver les pétales de tomates au frais dans un bocal, recouverts d'huile d'olive, pendant 1 mois au maximum.

C'est un formidable accompagnement d'été, pour des grillades par exemple.

Les tomates farcies "façon pot-au-feu"

(POUR 4 PERSONNES)

- **4 tomates côtelées Morf**
- **20 cl. d'huile d'olive**
- **Un "reste" de pot-au-feu (jarret de veau, gite ou plat de côtes de bœuf, des carottes, des pommes de terre…)**
- **Persil plat**
- **Sel, poivre du moulin**
- **Quelques bardes de lard très minces**

Lavez les tomates. Essuyez et coupez les chapeaux. Évidez la chair.

Veillez à ce que la viande du pot-au-feu ne soit pas hachée. Coupez les légumes en petits dés, effilochez la viande de manière à ce que la farce soit "texturée". Assaisonnez et mélangez bien. Disposez les tomates bien serrées, dans un plat à gratin. Déposez la farce dans chaque tomate. Arrosez d'huile d'olive. Remettez les chapeaux puis croisez dessus des bardes de lard. Enfournez à 200°C environ 40 mn.

C'est original !

FRAISES

Gariguette

Charlotte

Mara des bois

Ciflorette

morf

depuis 1950

Les fraises Gariguette à la mousse de tiramisu

(POUR 6 PERSONNES)

◆◆◆

- **500 g. de fraises Gariguette Morf**
- **Menthe fraîche**
- **250 g. de mascarpone**
- **3 œufs**
- **90 g. de sucre**
- **Biscuits sablés**

Passez les fraises sous un filet d'eau fraîche, équeutez-les et coupez-les en 4.
Déposez-les dans un saladier avec 1 cuillère à soupe de sucre et les feuilles de menthe ciselées. Réservez à température ambiante.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Lorsque le mélange blanchit et devient mousseux, ajoutez la crème de mascarpone. Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement à cette préparation.
Dans des verrines ou coupes, répartissez une couche de fraises, une couche de biscuits émiettés et une couche de crème. Décorez avec une demi-fraise coupée en éventail et une feuille de menthe. Vous épaterez vos convives !

Les tartelettes aux fraises
Gariguette et ganache chocolat

(POUR 4 PERSONNES)

- **300 g. de fraises Gariguette Morf**
- **12 cl. de lait**
- **40 g. de beurre**
- **130 g. de chocolat noir à 70% minimum**
- **Pâte sablée**

Versez le lait, le sucre et le beurre dans une casserole et faites fondre le tout.

Hachez le chocolat grossièrement et versez-le dans un saladier. Ajoutez le lait chaud par-dessus et mélangez jusqu'à obtenir une crème lisse. Répartissez la ganache dans les fonds de tarte à mi-hauteur, cuits préalablement pendant 20 minutes à 170° C.

Faites prendre une nuit au frigo.

Le lendemain, lavez les fraises, retirez le pédoncule et coupez-les en quartiers, puis répartissez-les sur la ganache.

Pure gourmandise !

À la pointe du goût !

Le Petit Mas
RD 29 • 13670 Saint-Andiol • 04 90 84 40 10

morf

depuis 1950

www.madeinmouse.com, photos Christophe Armand, avec le concours de Terre è Provence (St Rémy de Provence)