

# LE MENU DU MARCHÉ

Des recettes originales proposées  
chaque semaine par Laure Patillot



*Samedi 4 juillet*

## Soupe de concombre

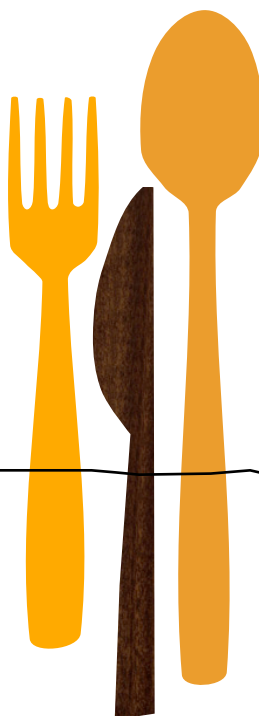
1 concombre + 2 citrons  
1/4 de L de jus de pomme + poivre  
fleur de sel

## Tatin de Tomate, jambon et chèvre

5 tomates + huile d'olive,  
3 tranches de jambon fumé + sel, sucre,  
1 bûche de chèvre + pâte feuilletée

## Millefeuille Châtaignes et Caramel au Beurre Salé

beurre + sucre intégral  
15 cl de crème + crème de marron  
1 pain d'épice



02 28 00 15 26  
[www.terroirs44.org](http://www.terroirs44.org)



02 51 74 08 08  
[www.auberge-la-fontaine.com](http://www.auberge-la-fontaine.com)

## Soupe de concombre

Eplucher et épépiner un **concombre**.  
Le passer au blender ajouté d'un quart de litre de **jus de pomme**.  
Saler à la **fleur de sel**, poivrer, relever de deux jus de citron.  
Servir frappé.

## Tatin de tomates, jambon et chèvre

Couper **5 tomates** en deux et enlever les pépins.  
Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle allant au four, ou dans un moule à tatin, déposer les dix demi-tomates, saupoudrer de sucre, de sel, de thym, et laisser cuire 25 min.  
Ajouter le vinaigre balsamique, le **jambon fumé** découpé en lamelles, et le **chèvre** en fines rondelles.  
Étaler la pâte feuilletée puis la déposer sur la préparation, et enfourner dans un four chaud à 210° (thermostat 7) pendant 20 min.  
Attendre quelques instants après la sortie du four pour démouler votre tatin de tomates en la retournant sur un plat.

## Millefeuille châtaignes et caramel au beurre de salé

Réaliser un caramel de trois cuillers à soupe de sucre intégral 20 g de **beurre**. Quand il mousse, incorporer 5 cl de **crème liquide**.  
Fouetter par ailleurs 10 cl de crème bien froide.  
Escaloper les tranches de pain **d'épice** en deux. Ajouter un petit peu de crème fouettée à la **crème de marron** afin de l'alléger, puis incorporer le reste jusqu'à obtenir une texture mousseuse.  
Monter les millefeuilles en alternant pain d'épice et mousse de marrons.  
Glacer le tout au caramel.

**Bon appétit !**

La Cuisine selon Marthe

N° Siret 488 653 866 00019 - Tel : 02 40 72 04 18 - 06 76 15 32 28  
Mel : [lacuisineselonmarthe@yahoo.fr](mailto:lacuisineselonmarthe@yahoo.fr) - Site : [lacuisineselonmarthe@yahoo.fr](http://lacuisineselonmarthe@yahoo.fr)

# LE MENU DU MARCHÉ

Des recettes originales proposées  
chaque semaine par Laure Patillot



*Samedi 4 juillet*

## Soupe de concombre

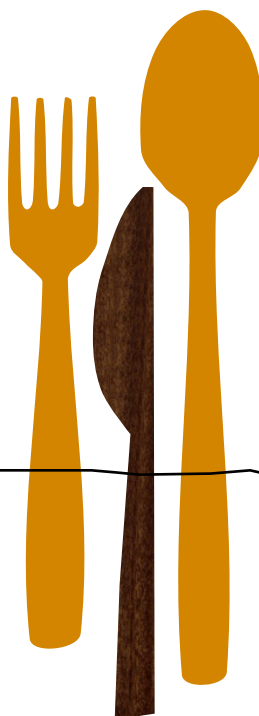
1 concombre + 2 citrons  
1/4 de L de jus de pomme + poivre  
fleur de sel

## Tatin de Tomate, jambon et chèvre

5 tomates + huile d'olive,  
3 tranches de jambon fumé + sel, sucre,  
1 bûche de chèvre + pâte feuilletée

## Millefeuille Châtaignes et Caramel au Beurre Salé

beurre + sucre intégral  
15 cl de crème + crème de marron  
1 pain d'épice



02 28 00 15 26

[www.terroirs44.org](http://www.terroirs44.org)



02 51 74 08 08

[www.auberge-la-fontaine.com](http://www.auberge-la-fontaine.com)

## Soupe de concombre

Eplucher et épépiner un demi concombre.  
Le passer au blender ajouté d'un quart de litre de jus de pomme.  
Saler à la fleur de sel, poivrer, relever de deux jus de citron.  
Servir frappé.

## Tatin de tomates, jambon et chèvre

Couper 5 tomates en deux et enlever les pépins.  
Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle allant au four, ou dans un moule à tatin, déposer les dix demi-tomates, saupoudrer de sucre, de sel, de thym, et laisser cuire 25 min.  
Ajouter le vinaigre balsamique, le jambon fumé découpé en lamelles, et le chèvre en fines rondelles.  
Étaler la pâte feuilletée puis la déposer sur la préparation, et enfourner dans un four chaud à 210° (thermostat 7) pendant 20 min.  
Attendre quelques instants après la sortie du four pour démouler votre tatin de tomates en la retournant sur un plat.

## Millefeuille châtaignes et caramel au beurre de salé

Réaliser un caramel de trois cuillers à soupe de sucre intégral 20 g de beurre. Quand il mousse, incorporer 5 cl de crème liquide.  
Fouetter par ailleurs 10 cl de crème bien froide.  
Escaloper les tranches de pain d'épice en deux. Ajouter un petit peu de crème fouettée à la crème de marron afin de l'alléger, puis incorporer le reste jusqu'à obtenir une texture mousseuse.  
Monter les mille-feuilles en alternant pain d'épice et mousse de marrons.  
Glacer le tout au caramel.

**Bon appétit !**

La Cuisine selon Marthe

N° Siret 488 653 866 00019 - Tel : 02 40 72 04 18 - 06 76 15 32 28  
Mel : [lacuisineselonmarthe@yahoo.fr](mailto:lacuisineselonmarthe@yahoo.fr) - Site : [lacuisineselonmarthe@yahoo.fr](http://lacuisineselonmarthe@yahoo.fr)