

LE MENU DU MARCHÉ

Des recettes originales proposées
chaque semaine par Laure Patillot



Samedi 25 juillet

Moules au houblon à la brigantine ambrée

1,5 kg de moules + persil
20 g de beurre salé + paprika
40 g d'oignons
20 cl de brigantine ambrée
5 cl de crème

Poulet en croûte de sel et haricots verts

1 poulet fermier + 1 Kg de farine
500 g de gros sel + thym
200 g de sel fin
2 blancs d'oeuf
6 gousses d'ail
Haricots verts

Crème dessert chocolat ou café



Moules au houblon à la brigantine ambrée

Emincer les oignons ; faire fondre le beurre dans une sauteuse ; faire revenir les oignons dans le beurre ; lorsqu'ils sont bien dorés, rajouter une cuillerée de paprika. Mélanger et mouiller le tout avec la Brigantine ambrée ; une fois le mélange à ébullition, incorporer les moules. Lorsque les moules sont bien ouvertes, rajouter au dernier moment la crème avec le persil haché et laisser fermir 30 secondes.

Poulet en croûte de sel et haricots verts

Préchauffez le four à th 7 (210°). Salez normalement l'intérieur du poulet, ajoutez les gousses d'ail entières et 2 brins de thym frais. Bridez la volaille ou ficelez-la. Préparez la pâte à sel : Mettez la farine dans une terrine avec le gros sel et le sel fin. Ajoutez les blancs d'œufs un peu fouettés et 40 cl d'eau. Mélangez. Pétrissez la pâte afin de la rendre homogène. Etalez-la sur une épaisseur de 1 cm. Posez le poulet au centre, répartissez dessus des brins de thym. Enveloppez-le dans la pâte. Posez-le dans un plat à gratin, glissez au four. Laissez cuire pendant 1 h 15. Retirez le plat du four. Laissez reposer pendant 10 min. Cassez la croûte de sel. Servez le poulet accompagné de haricots verts

Crème dessert au chocolat ou café

Déjà préparée par le laitier !

Bon appétit !

La Cuisine selon Marthe - Gagné - 44700 Orvault

N° Siret 488 653 866 00019 - Tel : 02 40 72 04 18 - Mob : 06 76 15 32 28

Mel : lacuisineselonmarthe@yahoo.fr - Site : www.lacuisineselonmarthe.com



02 28 00 15 26

www.terroirs44.org



02 51 74 08 08

www.auberge-la-fontaine.com