

LE MENU DU MARCHÉ

Des recettes originales proposées
chaque semaine par Laure Patillot



Samedi 15 août

Verrines d'huîtres aux pommes granny

Huîtres + pommes granny
muscadet + citron

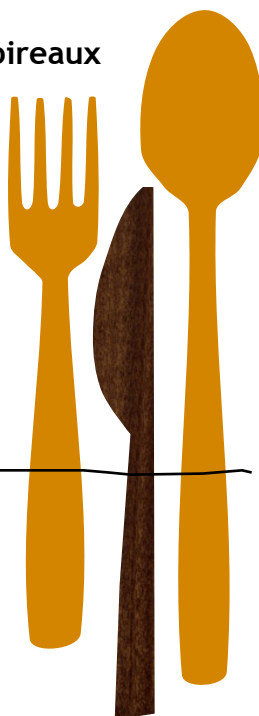
ou assiette d'huîtres

Foie gras poêlé, sauce au cidre - Fondue de poireaux

Escalopes de foie gras
20 cl de cidre
échalote
beurre
600 g de blancs de poireaux

Mousse de framboise

crème + 100 g de framboise
+ 3 feuilles de gélatine
+ sucre
+ menthe



02 28 00 15 26

www.terroirs44.org



02 51 74 08 08

www.auberge-la-fontaine.com

Verrines d'huîtres aux pommes granny

Décoquiller une noix d'huître par verrine. Emincer une pomme granny en julienne. Disposer la noix d'huître dans le fond de la verrine, recouvrir de julienne puis de muscadet à hauteur. Terminer par une cuillerée d'un mélange Granny - citron réalisé au mixer.

Foie gras poêlé, sauce au cidre

Emincer une échalote. La faire revenir au beurre, puis déglacer de 10 cl de cidre. Saler, poivrer, laisser réduire.

Poêler par ailleurs les escalopes de foie gras en essuyant la poêle avec un essuie tout entre chaque passe. Servir les escalopes de foie gras nappées de sauce au cidre.

Fondue de Poireaux

Couper les blancs de poireaux en deux et recoupez-les en tronçons.

Laver soigneusement.

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les poireaux, couvrir et faire cuire à feu doux 15 mn environ, en remuant de temps en temps. Ajouter 10 cl de cidre. Saler, poivrer. Couvrir et laisser cuire encore 10 mn à feu doux.

Mousse de framboise

Mettre 3 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Pocher 100g de framboises dans un sirop de 200 g de sucre et 8 cl d'eau. Presser ces framboises et récupérer le jus. Y dissoudre la gélatine essorée. Laisser refroidir et additionner de crème fouettée. Laisser prendre 2h au réfrigérateur. Décorer d'une framboise fraîche et d'une feuille de menthe avant de servir.

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