



## Les recettes du chef

À la demande générale, le chef Jacques Gillier nous transmet les recettes de ses délicieux potages et compotes, à déguster à l'air de l'accordéon diatonique, bien sûr.

### Compote de coing

Éplucher et épépiner 1 kg de coings plus 1 pomme  
Couper les fruits en quartiers  
Cuire avec 1/2 l d'eau à feu doux pendant 1/2 h  
Égoutter, réduire en purée et sucrer avec 100g de sucre roux

### Flanc de potiron

Éplucher et cuire 1 kg de potiron avec 1/2 l de lait et 1/2 l d'eau  
Égoutter, mettre en purée  
Ajouter: 2 oeufs  
50 g de farine  
100 g de sucre  
20 cl de crème semi-épaisse  
Mettre dans un plat à gratin  
Cuire au four 35mn, th. 6 ou 180°



### Salade d'agrumes

Peler à vif 1 pamplemousse et 3 oranges

Lever les quartiers, les couper en morceaux

Ajouter les tranches de 4 mandarines, le jus des oranges et du pamplemousse avec 80 de sucre

### **Velouté de lentilles**

500 g de lentilles

1 l d'eau + 1 bouillon cube

1 carotte

1/2 oignon

1 bouquet garni

Cuire 30 mn

Enlever le bouquet garni

Mixer et ajouter 1/2 l de crème semi-épaisse

Rectifier l'assaisonnement

### **Crème de Chou-fleur**

Préparer 1 chou-fleur (1kg environ)

Cuire 30 mn avec 1/2 l de lait et 1/2 l d'eau

Saler en fin de cuisson

Mixer

Ajouter 1/4 l de crème semi-épaisse

Rectifier l'assaisonnement

Garnir avec des petits morceaux de chou-fleur, de brocoli et de chou romanesco blanchis



### **Crème de Persil**

Émincer 1 blanc de poireau et 1 oignon

Faire suer avec 30 g de beurre

Ajouter: 100 g de pommes de terre en gros dé

1 bouillon cube

1 l d'eau

200 g de persil équeuté

Cuire 40 mn

Mixer

Mettre 1/4 de crème semi-épaisse

Rectifier l'assaisonnement