



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