



## 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