



À TABLE EN LOIRE

LOIRE GOURMANDE

MENU GOURMAND

Le plat principal

Pavé de charolais sauce à la bière ligérienne
et champignons des bois sautés



Ingrédients pour 4 personnes

4 Pavés de bœuf charolais
60gr de beurre
100gr de cèpes
100gr de mousserons
100gr de girolles

5cl de cognac
15cl de bière de garde
20cl de crème fraîche
5 cl de vinaigre de Xérès
1 bouquet d'estragon frais.

Recette

Faites blanchir les feuilles d'estragon à l'eau bouillante. Faites-les refroidir et conservez-les dans l'eau glacée.

Dans une poêle, mettez 20gr de beurre et faites sauter les pavés, assaisonnez-les et réservez-les sur une grille. Déglacez la poêle au cognac. Nappez les tournedos et conservez-les dans un four tiède.

Après avoir lavé les champignons, faites les cuire dans 20gr de beurre pendant 5 minutes. En fin de cuisson, ajoutez le vinaigre, la bière et la crème fraîche, laissez réduire très doucement sans laisser la sauce se dessécher.

Dorez les tranches de pain dans 20gr de beurre. Chauffez légèrement vos assiettes au four et placez la viande posée sur le pain entouré des feuilles d'estragon blanchies. Terminez en disposant les champignons à la crème et la râpée autour de la viande.

LOIRE VITAMINÉE

LOIRE FRAÎCHEUR

LOIRE TERROIR



À TABLE EN LOIRE

LOIRE GOURMANDE

MENU GOURMAND

Le plat principal



La rapée de pomme de terre

Ingrédients pour 4 personnes

600gr de pommes de terre moyennes, de
préférence farineuses,
un oeuf par pomme de terre
60g de beurre
sel
poivre du moulin.

Recette

Épluchez et lavez les pommes de terre. Passez-les crues à la râpe, grille moyenne. Mettez-les dans un saladier, et ajoutez le nombre équivalent d'oeufs entiers. Bien mélanger en salant et poivrez à votre guise.

Dans une poêle à galette, large et à bord bas, faites chauffer la moitié du beurre, étalez le contenu du saladier en appuyant dessus avec la spatule très large. Mettez le reste du beurre dans la poêle et reposez la galette sur son autre face. Attendez que la râpée soit bien croquante, presque croustillante pour la partager en quatre parts.

LOIRE VITAMINÉE

LOIRE FRAÎCHEUR

LOIRE TERROIR