





# 1 Marché Chef Recette

L'animation qui régale vos papilles!

Marché de Siaugues-Sainte-Marie

Fiche Recette





















Entrée

6 pers.

12 h

# Ingrédients

- 100 gr de carottes
- 1 blanc de poireau
- ¼ de céleri rave
- 1 chou fleur
- 30 gr de lentilles cuites
- ½ litre de crème à 35%
- 10 gr d'agar agar
- Sel, poivre, huile d'olive.

# Restaurant L'ermitage au Puy

73 Av. de l'Hermitage, 43000 Espaly-SaintMarcel 04 71 04 08 99

# Terrine de légumes rôtis et crème de chou fleur

Laurent Gambart & Nathalie Morazzani

# Préparation

Eplucher et tailler les légumes en brunoise.

Sur une plaque allant au four, étaler la brunoise avec un trait d'huile d'olive, sel et poivre. Enfourner à four chaud pendant 20 minutes à 170°.

Mixer le chou fleur avec la crème, l'agar agar, sel & poivre, puis incorporer le reste de légumes.

Mettre en terrine au frais pendant 12h00.

#### Restaurant Le Gratin

6 rue du general de morangies, 43300 Siaugues-Sainte-Marie 09 83 91 43 37



















Plat

4 pers.

20 à 40 min

#### Ingrédients

- Lentilles
- Oignons
- Courgettes
- Poitrine fumée
- Chorizo
- Fond de veau
- Beurre
- Huile tournesol
- Sel, poivre

# Restaurant L'ermitage au Puy

73 Av. de l'Hermitage, 43000 Espaly-SaintMarcel 04 71 04 08 99

# Risotto de lentilles



#### **Préparation**

Cuire les lentilles départ eau froide pendant 15 minutes.

Emincer les oignons, courgettes, chorizo & poitrine fumée en brunoise.

Dans une poêle, faire revenir le tout avec du beurre et un trait d'huile, poivrer.

Une fois la cuisson des lentilles terminée, les rincer à l'eau froide puis les incorporer dans la poêle. Ajouter le fond de veau préalablement délayé, laisser mijoter jusqu'à épaississement et vérifier l'assaisonnement.

#### Restaurant Le Gratin

6 rue du general de morangies, 43300 Siaugues-Sainte-Marie 09 83 91 43 37