

1 Marché Chef 1 Recette

L'animation qui régale vos papilles !

Marché de
Langeac

Fiche Recette



Velouté d'oignon doux des Cévennes et Gaufre de pommes de terre



Clément Bun

Préparation

Velouté : Ciseler les oignons. Les faire suer dans le beurre jusqu'à coloration. Ajouter la farine, le sel puis l'eau. Laisser cuire 30 min. Mixer le velouté, ajouter le fromage râpé petit à petit. Passer la préparation au chinois. Réserver la préparation.

Gaufres : Râper les pommes de terre à la râpe grille fine. Ajouter l'œuf, l'échalote ciselé, l'huile et la farine. Assaisonner avec le sel et le poivre. Vous pouvez ajouter un peu de lait et/ou de la crème pour plus de moelleux.



Entrée



4 pers.



20 à
40 min

Ingrédients

- 300 g oignons ciselé finement
- 10 g beurre
- 50 g de farine
- 40 g Cantal jaune râpé
- 1 L d'eau
- 1 pincée de sel
- 600 g de PDT
- 1 œuf
- 1 échalote ciselé
- 40 g de farine
- 120 g huile
- 100 g beurre fondu

Restaurant Les Haut Allier

04 71 51 51 63
1 Avenue de la Gare,
43580 Alleyras

Accompagnement suggéré par le chef :

St Joseph blanc ou
vin / Infusion de
sarrazin grillé

