# 1 Marché Chef Recette

L'animation qui régale vos papilles !

rives du Haut-Allier
notre communauté de communes



# 1 Marché Chef Recette

L'animation qui régale vos papilles !

**Marchés de :**
**Siaugues-Sainte-Marie**
**Paulhaguet**
**Langeac**
**Saugues**

**Fiches Recettes**

© 2024 Mon Marché / Graphisme : Sarina Art Com'Marche - Ne pas jeter sur la voie publique

# La Pachade

## Delphine Régnier

- 4 oeufs
- 4 cuillères à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 15cl de lait
- Myrtilles (privilégier les myrtilles sauvage pour un meilleur goût
- Beurre

1. Mettre dans un saladier la farine et le sucre puis mettre les oeufs et mélanger au fouet : il faut obtenir une pâte lisse.
2. Ajouter le lait en mélangeant.
3. Mettre un gros morceau de beurre dans votre poêle antiadhésive, le laisser fondre puis verser la préparation. Faire cuire.
4. Replier les 2 bords vers le milieu de la pachade saupoudrer de sucre. A déguster chaud



Contact
06 36 63 63 43 - Bistrot Les Toquées
Le bourg, 43300 Cronce

# Terrine de joue de Porc, lentilles verte du Velay

Pour 6 personnes

## Laurent Gambart

- Lentilles
- Carottes
- Oignons
- Joue de porc + beurre
- Poireaux
- Thym
- Sel
- Poivre

1. Laver et éplucher tous les légumes puis les tailler en cube
2. Faire revenir les joues de porcs au beurre, ajouter les légumes puis mouiller jusqu'à hauteur. Laisser Mijoter pendant 2h à feu doux
3. Ajouter les lentilles, cuire selon votre goût.
4. Mouler en terrine puis 24h au frigo.



Contact
04 71 04 08 99 - Restaurant l'Ermitage
73 Av. de l'Hermitage,
43000 Espaly-Saint-Marcel

# Risotto de petit épeautre du Velay aux artisons et champignons de saison

## Aurélien Vidal

- 160 g de petit épeautre du Velay
- 1 oignon
- 50 g de vin blanc
- 50 cl de bouillon de légumes
- 10 cl de crème fraîche
- 50 g de tomme aux artisons locale
- 180 g de champignons du moment
- 50 g de beurre
- Huile d'olive
- Herbes fraîches
- Sel et poivre du moulin

1. Préparer les ingrédients : Éplucher l'oignon et le ciseler finement. Nettoyer les champignons de saison et les émincer.

2. Faire revenir l'oignon : Dans une casserole à fond épais, faire suer doucement l'oignon avec un filet d'huile d'olive et une noix de beurre, sans coloration.

3. Cuire le petit épeautre :
   - Ajouter le petit épeautre du Velay, mélanger quelques instants, puis saler et poivrer.
   - Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire presque à sec.
   - Incorporer progressivement le bouillon de légumes chaud, tout en remuant régulièrement, comme pour un risotto traditionnel. Poursuivre la cuisson jusqu'à obtenir un petit épeautre tendre, tout en conservant une légère mâche.
4. Préparer les champignons: Pendant la cuisson, faire revenir les champignons dans une poêle avec un peu de beurre et d'huile d'olive. Les laisser légèrement colorer, puis assaisonner.

5. Terminer le risotto
   - En fin de cuisson, incorporer la crème fraîche, la tomme aux artisons et les champignons poêlés.
   - Mélanger délicatement pour obtenir une texture crémeuse et gourmande. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
   -
6. Dressage et dégustation
   - Servir bien chaud dans une assiette creuse.
   - Terminer avec quelques herbes fraîches et, selon l'envie, quelques copeaux de tomme aux artisons.

Bonne dégustation !



Contact
04 71 08 70 50 - Maison Vidal
1, place du Marché, 43260 Saint-Julien-Chapteuil

# Gaufre de Pomme de terre et crème fouettée aux champignons

Pour 4 personnes

## Clément Brun

### Gaufre de pomme de terre :

- 500g de Pommes de Terre type Agria
- 2 échalotes ciselée finement
- 40g de farine
- 60g d'huile
- 60g de Beurre fondu
- Pincée de sel et poivre
- 1 cuillère à café de Paprika fumé

1. Râper les pommes de terre finement, mélanger tous les éléments ensemble dans une calotte.
2. Disposer la quantité nécessaire dans le gaufrier et laisser cuire et colorer.

### Crème fouettée aux champignons :

- 250g de crème liquide 35% de matière grasse
- Une pincée de sel
- Une pincée de poivre
- 25g de champignons séchés de votre convenance
- 1 cuil. à café d'ail semoule

1. Réhydrater les champignons dans de l'eau tiède 20 minutes. Les saisir à la poêle à feu vif avec un peu de matière grasse, ajouter l'ail en fin de cuisson. Déglacer avec 50g de crème garder les 200 autres grammes pour la suite.
2. Mixer le mélange puis ajouter les 200g de crème restante, passer au chinois fin. Assaisonner.
3. Monter au batteur ou au siphon selon votre préférence.

# Croûte aux Morilles

Pour 4 personnes

- 10g de Morilles sèches Rehydraté
- 80g d'eau chaude
- 1.5l de crème
- 1 Echalote
- PM Vin Jaune
- PM Beurre
- 4 Tranches de brioches épaisses

1. Réhydrater les morilles dans l'eau préalablement chauffé. Ciseler l'échalote et la faire suer au beurre. Déglacer au vin jaune, ajouter les morilles et laisser cuire. Ajouter la crème et laisser réduire l'ensemble.
2. Une fois la préparation à consistance, toaster les brioches (poêle, grille pain, salamandre etc...).
3. Disposer les brioches toastées dans une assiette creuse, verser la croûte dessus.



Contact
04 71 57 57 63 - Restaurant le Haut-Allier
Pont D'Alleyras, 43580 Alleyras France