

## ingrédients

### SOUPE DE POMMES DE TERRE GLACÉE AUX TRUFFES D'ÉTÉ, VINAIGRETTE D'HUÎTRES

Pour 8 personnes

- 700 g de poireaux (pas trop vert)
- 300 g de pommes de terre (type bintje)
- 1 c à soupe de jus de truffe
- 1 trait d'huile de truffe blanche
- Crème fleurette / beurre doux
- 70 g de truffes d'été
- 16 pièces de fines de Claires ou creuses de Bretagne
- 1 dl huile d'olive extra vierge
- 1/2 jus de citron
- cerfeuil/ciboulette
- fleur de sel, poivre du moulin

**M. Bruno D'ANGELIS**  
**Chef de cuisine**  
**HÔTEL D'EUROPE\*\*\*\***  
**Place Crillon - AVIGNON**  
**04 90 14 76 76**

*Démonstration de recettes  
à la Petite Cuisine des Halles  
le samedi 19 juillet 2008*

*Si vous souhaitez participer  
aux démonstrations de la Petite Cuisine des Halles,  
tous les samedis matins à 11h.*

## recette

### Préparation

#### LE VELOUTÉ

- Emincer les poireaux, sués au beurre, ajouter les pommes de terre
- Mouiller à l'eau ou bouillon clair de volaille
- Ajouter jus de truffes et huile de truffes
- Mixer après la cuisson et passer au chinois étamine
- Tenir au frais

#### LA VINAIGRETTE D'HUÎTRES

- Ouvrir les huîtres, les décoquiller en récupérant le jus
- Tailler les huîtres en morceaux
- Ajouter au dernier moment la vinaigrette, l'huile d'olive, citron, cerfeuil et ciboulette ciselée

#### DRESSAGE ET FINITION

- Terminer le velouté avec la crème fleurette et un peu de jus d'huîtres filtré
- Dresser dans des bols, ajouter la vinaigrette d'huîtres
- Terminer avec la truffe d'été râpée au dessus
- Servir bien froid accompagné d'un pain de campagne toasté

*Bon appétit !*

# La Petite Cuisine des Halles

[www.avignon-tourisme.com](http://www.avignon-tourisme.com)  
[www.avignon-leshalles.com](http://www.avignon-leshalles.com)

le chef



Au coeur historique d'Avignon, l'**Hôtel d'Europe** occupe l'un des plus vieux hôtels particuliers ayant appartenu à la noblesse comtadine.

Adresse privilégiée où le jeune chef **Bruno D'angelis**, virtuose des contrastes culinaires, propose, avec sa brigade, une cuisine aux couleurs et saveurs méditerranéennes.

commerçants

## CETTE RECETTE A ÉTÉ PRÉPARÉE GRÂCE À

**Olives Daniel**  
04 66 02 94 50

**La Maison du Fromage**  
04 90 27 37 89

**Le Jardin de Victor**  
04 90 27 37 36

**Panissain**  
04 90 86 20 63

**La Ronde des Pommes de Terre**  
06 42 15 52 38

**Marée Provençale**  
04 90 86 24 70

**Maison Feste**  
04 90 86 65 73

## LA SEMAINE PROCHAINE

**Samedi 26 juillet 2008**

**Jean-François MOREAS chef de l'Hostellerie les Frênes\*\*\*\***

645, avenue des Vertes Rives

84140 Montfavet

04 90 31 17 93