



*À la table*

*de*

# *Grégoire XI*

Samedi 10 octobre 2009

*Rôtisserie, galette, et  
aumônière de champignons*

par **Jean Marc LARRUE**  
Chef du restaurant  
Le Jardin de la Tour

**9, rue la Tour**  
**84000 Avignon**  
**04 90 72 00 16**

[www.jardindelatour.fr](http://www.jardindelatour.fr)

*Vin associé :*

Cairanne, 2006, rouge  
Cuvée spéciale 700 ans  
issue de la Bouteillerie  
du Palais des Papes.

[www.avignon-tourisme.com](http://www.avignon-tourisme.com)  
[www.avignon-700ans.com](http://www.avignon-700ans.com)



# À la table de Grégoire XI

## Ingredients (4 pers.):

- 50 g d'échalotes
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 200 g de girolles fraîches
- Herbes de Provence
- 10 cl d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- 1 kg de bœuf sans os (macreuse, paleron...)
- 200 g de carottes
- 250 g de poireaux
- 100 g de gros oignons
- 1 petite branche de céleri
- 100 g de navets (facultatif)
- 750 g de maigre de bœuf
- 600 g de tomates fraîches
- 3 petites branches de céleri
- 1 ou 2 blancs d'œuf
- Sel, poivre



## Déroulé de la recette :

- **Ciseler finement ail et échalotes. Faire suer doucement dans l'huile et le beurre moussant jusqu'à obtenir une couleur crème. Incorporer les girolles bien égouttées et les laisser cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation. Réserver l'ensemble ;**
- **Mettre la viande de la marmite à cuire. Préparer les légumes de la marmite et de la clarification. Terminer la confection de la marmite (cuisson 3h30 / 4h00) ;**
- **Préparer les éléments de la clarification. Clarifier la marmite (cuisson 1h00 / 1h30) ;**
- **Prendre un ramequin adéquat. Introduire les girolles en quantités suffisantes mouillées à hauteur à froid avec le consommé de bœuf obtenu. Déposer délicatement un emporté pièce de pâte feuilleté adapté au diamètre du ramequin avec un léger débord. Dorer au jaune d'œuf. Enfourner 10 mn à 120°C puis 10 mn à 180°C. Servir chaud.**