

LES
HALLES
D'AVIGNON

Jardin
de Victor
primeurs

La Maison
du Fromage
fromager
crémier

Tous les samedis à 11h

Démonstration de recettes avec
de grands chefs et des amoureux
de la cuisine.

Every Saturday at 11 a.m. famous
chefs and cooking lovers unveil
their recipes.

MARCHÉ DES HALLES

Place Pie - AVIGNON
Ouvert tous les matins
(sauf le lundi)
6h - 13h30 (semaine)
6h - 14h (week-end)

PARKING DES HALLES

Ouverture 24h/24h
Au dessus des Halles Centrales
(520 places)
T. 04 90 27 15 15

20 février 2016 : Restaurant La Petite Pêche à
Avignon. Chef : Mathieu Kunstmann : Bourride
des pêcheurs du Grau du Roi.

INDIGO



Rejoignez-nous sur Facebook
et suivez l'actualité en ligne !
www.facebook.com/AvignonlesHalles

Ne pas jeter sur la voie publique. Crédit photo : Le Jardin de la Tour

Samedi 13 février 2016



*Champignons en
casquette
au beurre d'ail doux*

Par
Jean-Marc Larrue
du Restaurant
**"Le Jardin
de la Tour"**
Avignon

Ancien atelier de mécanique réhabilité
en atelier de gastronomie provençale,
parrainé par Claude Nougaro il y a plus
de 20 ans.

Restaurant d'intérieur avec sa rôtissoire
authentique et son piano droit,
Restaurant d'extérieur avec son joli jardin.
Accueil chaleureux, restauration
provençale, cours d'initiation à la cuisine
provençale, vins d'exception, bouillabaisse
marseillaise selon la charte... et service
traiteur.

Le Lieu, pour tous les événements de la vie
privée et professionnelle.

Restaurant Le Jardin de la Tour
9, rue de la Tour
84000 AVIGNON
Tél. : 04 90 85 66 50
contact@jardindelator.fr
www.jardindelator.fr

la Petite Cuisine des Halles

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MN
TEMPS DE CUISSON : 5 MN

Recette pour 4 personnes

- 600 gr de champignons de Paris
- 40 gr d'ail épluché et dégermé
- 200 gr de beurre doux
- 25 gr de persil haché
- 30 gr de chapelure
- 2,5 cl de Pastis (facultatif)
- Sel et poivre

Et, pour accompagner

Lirac blanc 2014
SCA Rocca Maura Les Vignerons de Roquemaure
1, rue des vigneron
30150 ROQUEMAURE
tél: + 33 (0)4 66 82 82 01
www.vignerons-de-roquemaure.com
contact@vignerons-de-roquemaure.com



Champignons en casquette au beurre d'ail doux

Préparation

- Equeuter les pieds des champignons et les couper finement à l'aide d'un éminceur.
 - Les faire rissoler dans une casserole, dans 80 gr de beurre jusqu'à coloration légèrement blonde, saler, poivrer puis les égoutter.
 - Nettoyer les têtes de champignons de Paris dans de l'eau citronnée pour éviter l'oxydation, en les trempant rapidement. Les réserver, cavité en bas, jusqu'au remplissage.
 - Blanchir l'ail en le jetant dans l'eau bouillante, puis rafraichir immédiatement.
 - A l'aide d'un robot coupe et dans cet ordre : mixer les queues de champignons, les réserver, mettre dans le robot l'ail et mixer finement. Incorporer le persil haché, mixer, rajouter les champignons, puis le beurre restant, mixer. Ajouter la chapelure, mixer, et enfin incorporer les 5cl de Pastis. Penser à vérifier l'assaisonnement.
 - Introduire la préparation obtenue dans une poche à pâtisserie pour garnir les cavités des champignons à ras-bord.
 - Mettre au four préchauffé à 190° les champignons tête en haut pendant 5 mn.
 - Servir chaud et croustillant.
-
- Le plat peut être servi en apéritif ou en entrée sur un lit de salade.

ingrédients