



Feste  
charcutier  
traiteur

La Maison  
du Fromage  
crémier  
fromager

Hugon&Jean  
volailler

Serge Olives  
huile, olives

## 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

**13 septembre : Fabrice et Marilyne Barra  
du Restaurant Umami à l'Isle sur la Sorgue  
prépareront un Poulet Général TAO.**

Les animations de la Petite Cuisine des Halles sont  
organisées par Avignon Tourisme.

Contact : Martine Mergnac  
m.mergnac@avignon-tourisme.com



Rejoignez-nous sur Facebook  
et suivez l'actualité en ligne !

[www.facebook.com/AvignonlesHalles](http://www.facebook.com/AvignonlesHalles)

Ne pas jeter sur la voie publique. Crédit photo : Avignon Tourisme et Les Cuisines du Cours



## *Bocconccini de volaille*

Par  
**Franck Tessier**  
du Restaurant  
**"Terre de Saveurs"**  
Avignon

Situé au cœur d'Avignon, tout près de la place  
des Corps Saints, vous dégusterez une cuisine  
parfumée, concoctée à base de produits bio  
de saison.

Vous trouverez même quelques plats  
exclusivement végétariens.

### Restaurant Terre de Saveurs

1 rue Saint Michel

84000 Avignon

Tél. 04 90 86 68 72

tessier.franck@yahoo.fr



# la Petite Cuisine des Halles

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MN

TEMPS DE CUISSON : 10 MN

## Recette pour 4 personnes

- 600 g de blancs de volaille
- 200 g de mozzarella à cuire
- 150 g d'olives noires dénoyautées
- 1 gousse d'ail
- 80 g de jambon cru
- 150 g de tomates confites
- 0,05 litre d'huile d'olive
- un petit bouquet de persil
- Sel et poivre du moulin

## Et, pour accompagner

Domaine Pinchinat  
Côtes de Provence blanc  
L'Orée du bio  
17 chemin de Castellás,  
13710 Fuveau  
Tél. 04 42 53 33 79

## *Bocconccini de volaille*

### Préparation

- Faire la tapenade avec les olives dénoyautées, l'ail et l'huile d'olive, passer au mixeur et réserver.
- Incorporer à la tapenade les tomates confites et le persil, passer au mixeur et réserver.
- Couper la mozzarella en tranches fines, réserver.
- Détailler les blancs de volaille en tranches fines, déposer sur le papier film.
- Ajouter sur les blancs de volaille la préparation à base de tapenade, la mozzarella et le jambon cru.
- Rouler les bocconccinis en forme de boudin, mettre à cuire 10 minutes à la vapeur.

ingrédients

recette