



Feste  
charcutier  
traiteur

La Maison  
du Fromage  
crémier  
fromager

Hugon&Jean  
volailler

Serge Olives  
huile, olives



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

## 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 Mergnat  
[m.mergnat@avignon-tourisme.com](mailto:m.mergnat@avignon-tourisme.com)



Rejoignez-nous sur Facebook  
et suivez l'actualité en ligne !  
[www.facebook.com/AvignonlesHalles](https://www.facebook.com/AvignonlesHalles)

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



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](mailto:tessier.franck@yahoo.fr)

*Bocconcini de volaille*



# 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

ingrédients

Et, pour accompagner

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

## *Bocconccini de volaille*

### Préparation

- recette
- 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.