

LES
HALLES
D'AVIGNON

Feste
traiteur
épicerie fine
charcutier

Source
de vie
primeurs

Fromages
de Valérie
fromager
crémier

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

10 janvier 2015 : **Odile Vergez-Robinet du Restaurant Chez Françoise à Avignon préparera une Panade aux pommes de Provence.**

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

Ne pas jeter sur la voie publique. Crédit photo : Avignon Tourisme et 3T Traiteur

Samedi 20 décembre 2014

Tous les commerçants des Halles
vous souhaitent de passer
d'excellentes fêtes de fin d'année !



*Briochin de foie gras,
mesclun aux
mendiants.*

Par
Tony TICHAND
de
"3T Traiteur"
Sorgues

3T Traiteur
771 B Avenue d'Avignon
84700 Sorgues
Tél. : 04 90 83 00 25
www.3ttraiteur.com

Dans une cuisine aux normes Européennes (HACCP), Tony Tichand, Disciple d'Auguste ESCOFFIER, membre de l'Académie Nationale de Cuisine, pâtissier cuisinier et traiteur avec 24 années d'expérience, est le spécialiste de la prestation traiteur et de l'organisation complète de réceptions, qu'il s'agisse d'un événement professionnel ou privé (mariage, baptême, séminaire, C.E., associations, particuliers, etc). Cette entreprise est caractérisée par un goût prononcé et avant-gardiste pour l'inattendu et l'exceptionnel, allié à un savoir faire et une mentalité artisanale jalousement préservés grâce à une remise en question permanente de chacune de ses prestations, et surtout une écoute attentive et constante des attentes de sa clientèle.

la Petite Cuisine des Halles

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 H
TEMPS DE CUISSON : 1 H

Recette pour 4 personnes

Brioche :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 4 œufs
- 10 g de levure
- Sésame blanc
- Sel

Foie gras :

- 1 lobe de foie gras
- Sel, poivre
- Muscat de Beaume de Venise
- Mesclun
- 3 Abricots
- 3 Figues
- 3 Noix

Et, pour accompagner

Vin doux naturel Rasteau doré
Cave ORTAS VDN
Route des Princes d'Orange
84110 Rasteau
Tél. 04 90 10 90 10
rasteau@rasteau.com
www.caverasteau.com

*Briochin de foie gras,
mesclun aux mendiants.*

Préparation la veille

La Brioche :

Mélanger la farine, les œufs, le sel, la levure.

Ajouter le beurre. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se décolle.

Laisser reposer 24 h au frais.

Travailler la pâte, façonner des petites boules, laisser lever, dorer au pinceau avec un mélange jaune d'œuf + eau, décorer de graines de sésame blanc, cuire à 180° pendant 1/2h.

Foie gras :

Dénervé le foie gras, saler, poivrer, ajouter le muscat. Laisser à température pendant 1 heure.

Déposer le foie gras sur un film alimentaire, réaliser un boudin en serrant bien le film. Cuire 2 minutes au micro-ondes.

Après 1 heure au frais changer le film en le maintenant serré.

Laisser reposer 24 h au frais.

Dégustation :

Couper les brioches en deux, déposer une rondelle de foie gras, faire chauffer 5 minutes à 100° au four.

Dans une assiette mettre le mesclun, ajouter les mendiants taillés en petits morceaux, assaisonner, finir avec la brioche chaude.

ingrédients