

LES
HALLES
D'AVIGNON

Fromages
de Valérie
fromager
crémier

Marée
Provençale
poissonnier

Nonna Mia
spécialités
Italiennes

Source
de Vie
primeurs

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

25 avril 2015 : **Magalie Ouastin** du
Restaurant Cuisine Chic à Avignon
élaborera une **Salade César revisitée**.

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

www.avignon-tourisme.com

Samedi 18 avril 2015



*Panna cotta
d'asperges de pays,
tartare de dorades
au piment doux.*

Par
Nicolas JAY
disciple d'Escoffier
du Restaurant "La Table
des Fines Roches"
Châteauneuf-du-Pape

Située en haut d'une colline, au milieu du vignoble
de Châteauneuf-du-Pape, la Table des Fines Roches
vous accueille dans ses petits salons ou sur sa
terrasse.

Elle vous propose une cuisine de marché, de type
«bistrot» le midi et gastronomique les soirs et midi
des dimanches et jours fériés, à base de produits
frais de la région tous travaillés dans notre cuisine.
Nous vous proposons d'accompagner votre repas
des meilleurs crus de notre région.

Hostellerie du Château des Fines Roches,
1901, route de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. 04 90 83 70 23
reservation@chateaufinesroches.com
www.chateaufinesroches.com

la Petite Cuisine des Halles

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 H 30
TEMPS DE CUISSON : 10 MN

Recette pour 4 personnes

- 250 g d'asperges blanches
- 1 /2 litre de lait
- 6 feuilles de gélatine (12 g)
- 250 g de crème liquide
- sel poivre
- 16 pièces d'asperges vertes de pays 16/20
- 2 filets de dorade royale
- 1 citron jaune
- 1 cumbawa
- 50 g d'huile d'olive
- ciboulette, cerfeuil
- piment d'Espelette
- 1 échalote
- 8 Câpres avec queue
- 8 tomates cocktails

Et, pour accompagner

Château de Bord Côtes du Rhône village Laudun blanc 2014
Maison Brotte
Avenue Pierre de Luxembourg
84230 Châteauneuf du Pape
T. 04 90 83 59 44
www.brotte.com
musee@brotte.com



*Panna cotta d'asperges de pays,
tartare de dorades au piment doux.*

Préparation

Préparation de la Panna cotta :

- Eplucher les asperges blanches, cuire dans le lait. Mixer, passer au chinois.
- Ajouter la gélatine, la crème. Rectifier l'assaisonnement.
- Verser dans des verrines, réserver au froid.

Préparation des asperges :

- Eplucher les asperges vertes, cuire dans l'eau bouillante, refroidir.

Préparation du poisson :

- Retirer les arêtes des filets de dorade, retirer la peau, détailler finement au couteau.

- Ciseler les échalotes.
- Faire un jus de citron jaune, zester le cumbawa.
- Hacher le cerfeuil, ciseler la ciboulette.
- Verser le citron sur la dorade, saler, poivrer, ajouter le zeste de cumbawa et le piment d'Espelette.
- Mélanger, ajouter l'huile d'olive ; réserver au froid.

Dressage :

- Détailler les asperges vertes, dresser sur la verrine de panna cotta.
- Ajouter une quenelle de tartare de dorade.
- Ajouter des pétales de tomates, les câpres, les herbes fraîches, assaisonner.

ingrédients