

# La GAZETTE

des petits gourmands



Les **Gastronomades** ont **25 ans**. **Julien Verrat** a 25 ans. **Alain Darroze** a déjà par deux fois fêté cette étape d'une vie ! Ils sont tous deux porteurs d'un nom synonyme de **gastronomie**. L'un comme l'autre ont été nourris au sein des beaux produits de **Nouvelle Aquitaine**. Seul leur accent est différent : il est **charentais** pour Julien. Il est on-ne-peut-plus **basque** pour Alain. Deux chefs, deux **générations**... c'est deux fois plus **d'idées**, deux fois plus de **plaisir**... C'est deux fois plus de **gourmandises** pour ce nouveau **menu Gastronomades**. Mais toujours, la même ligne directrice : valoriser les **circuits courts**, les produits **locaux** sans intermédiaire pour créer un menu destiné aux **collectivités**. Un menu de qualité qui vous laissera bouche bée ! **Régalez-vous !**

Jean-Sébastien Petitdemanche  
Président des Gastronomades



25<sup>ème</sup> Édition

## GASTRONOMADES

### ANGOULÊME

29,30 NOV.  
1<sup>er</sup> DÉC.  
2019



ESPACE CARAT



gastronomades.fr

À LA FERME **P.2-3**  
des coquelicots

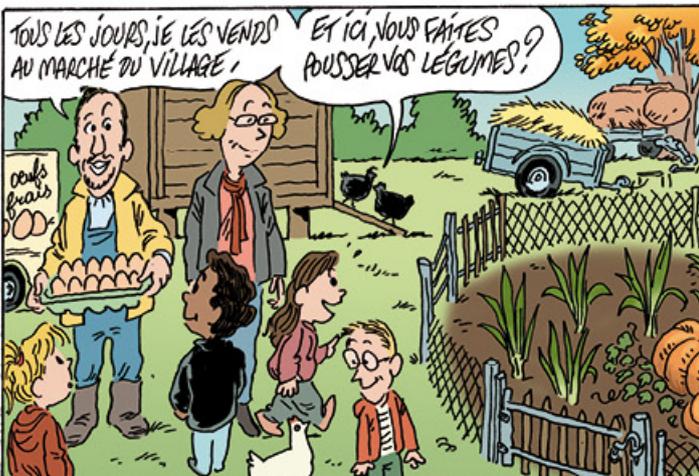
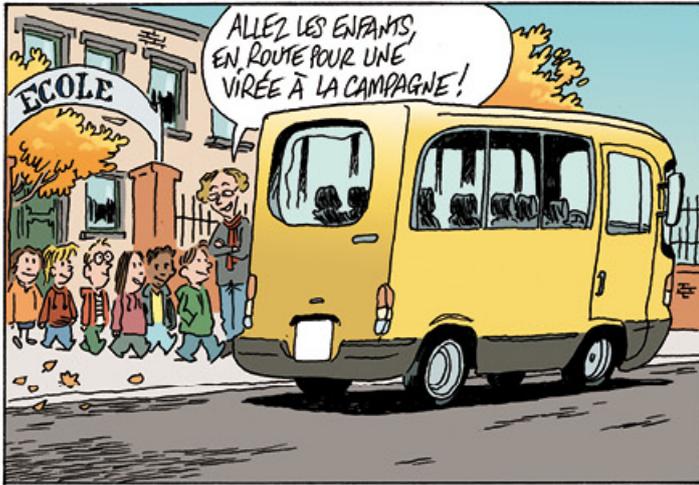
**P.4**  
RECETTES  
Menu à 4 mains

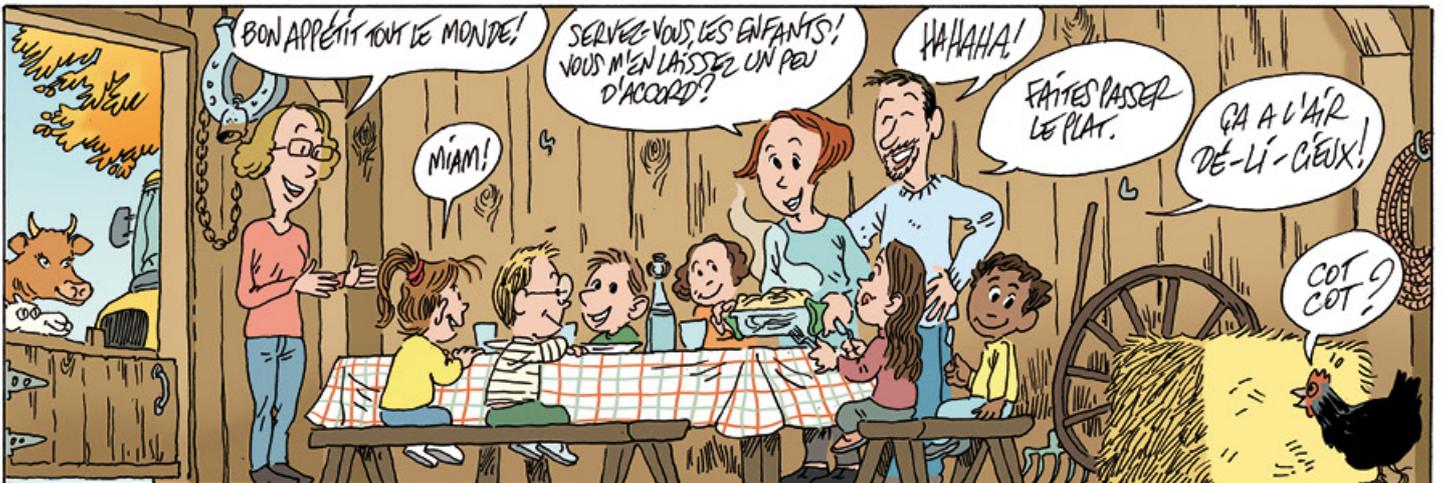


Nelson



**P.4**





# MENU GASTRONOMADES à 4 MAINS

## des chefs Julien Verrat & Alain Darroze

pour 4 personnes

Entrée

**Pois chiche des Charentes en salade tiède, rillettes de truite**

- 160g sec de pois chiches
- 160g de rillettes de truite

Assaisonnement :

- huile d'olive
- zeste et jus de citron jaune
- échalote
- ciboulette ciselée

- Mettre à tremper les pois chiches la veille dans un grand volume d'eau.
- Cuire à petit bouillon pendant 2 h.
- Saler en fin de cuisson.
- Égoutter.
- Assaisonner à chaud.
- Laisser refroidir et ajouter la rilette.



Plat

**Pavé de courge confit, pommes boulangères, crème aux champignons et noix**

Pavé :

- Courge • graisse de canard

Assaisonnement :

- Ail • thym • laurier • sel • poivre • noix

Sauce champignon :

- 160g de champignons de Paris • une échalote
- 20cl bouillon de volaille • 10cl crème liquide

Pomme boulangère :

- chutes de courge • pomme de terre
- ail • thym • oignon • graisse

Pavé :

- Découper des tranches de courge (2-3 cm).
- Dans un plat déposer une couche de graisse (canard) fondue et les pavés de courge.
- Ajouter l'ail en chemise, le thym, le laurier, sel et poivre (selon appréciation).
- Cuisson au four à 170°C pendant 45 min.
- Égoutter et laisser refroidir.
- « Snackage » au grill ou à la plancha.
- Ajouter une noix décortiquée sur le pavé de courge.

Sauce :

- Escaloper les champignons.
- Faire revenir dans la graisse.
- Ajouter l'échalote émincée puis l'ail émincé.
- Mouiller avec le bouillon et cuire 30mn.
- Ajouter la crème liquide, mixer, tamiser.

Pommes boulangères

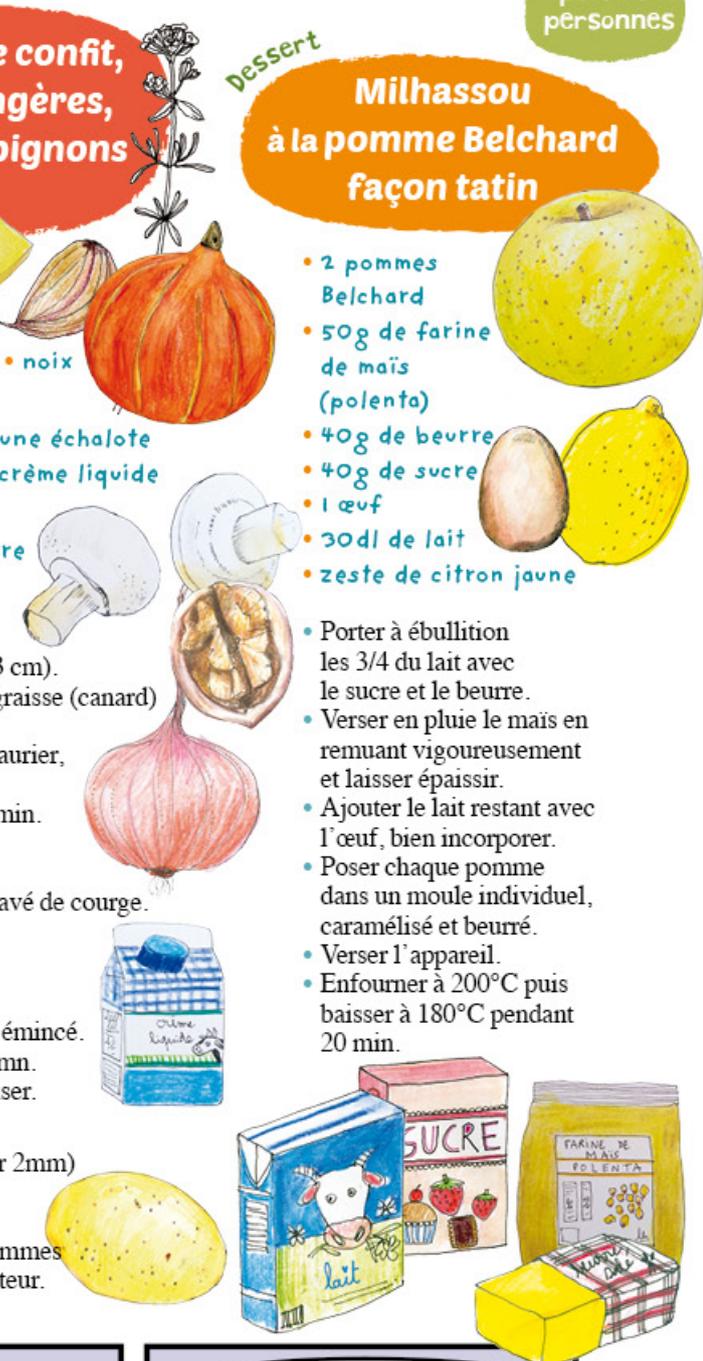
- Émincer les pommes terres (épaisseur 2mm) et les chutes de courges.
- Faire la fondue d'oignons, ail, thym.
- Dans un plat, mettre la fondue, les pommes de terre et les courges, mouiller à hauteur.
- Faire cuire pendant 1h à 180°C.

Dessert

**Milhassou à la pomme Belchard façon tatin**

- 2 pommes Belchard
- 50g de farine de maïs (polenta)
- 40g de beurre
- 40g de sucre
- 1 œuf
- 30cl de lait
- zeste de citron jaune

- Porter à ébullition les 3/4 du lait avec le sucre et le beurre.
- Verser en pluie le maïs en remuant vigoureusement et laisser épaissir.
- Ajouter le lait restant avec l'œuf, bien incorporer.
- Poser chaque pomme dans un moule individuel, caramélisé et beurré.
- Verser l'appareil.
- Enfourner à 200°C puis baisser à 180°C pendant 20 min.



Nelson



© Dupuis, 2019, all rights reserved.