
LES

RECETTES DU MARCHÉ

24 AOÛT 2019

PAILLASSON DE POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS.
CRÈME DE FROMAGE FRAIS ACIDULÉE AU JUS DE
GRENADE, EFFEUILLÉ D'HERBES. (POUR 4 PERSONNES)

INGRÉDIENTS POUR LE PAILLASSON DE POMME DE TERRE :

1KG DE POMME DE TERRE À CHAIR FERME - 200G DE CHAMPIGNONS - 100G DE CITRON -
CERFEUIL - 1DL D'HUILE D'OLIVE - SEL - POIVRE ET PIMENT D'ESPELETTE.

PRÉPARATION DU PAILLASSON DE POMME DE TERRE :

TAILLER À LA MANDOLINE DES LANIÈRES DE POMME DE TERRE, ASSAISONNER ET
MÉLANGER.

DISPOSER À L'INTÉRIEUR D'UN CERCLE SUR LA PLANCHA OU DANS UNE POÊLE.
CUIRE DE CHAQUE CÔTÉ EN LUI DONNANT UNE LÉGÈRE COLORATION. REFROIDIR ET
TAILLER DES RECTANGLES DE LA GROSSEUR DÉSIRÉS. HACHER LE CERFEUIL ET L'AIL.
EMINCER LES CHAMPIGNONS. LES CITRONNER ET AJOUTER L'AIL ET LE CERFEUIL
HACHÉ.

MÉLANGER PUIS RÉSERVER.

INGRÉDIENTS CRÈME DE YAOURT ACIDULÉ :

300G DE FROMAGE FRAIS - 150G DE CONCOMBRE - 150G DE CRÈME - 1DL D'HUILE DE
NOIX 100G DE CITRON - 1DL DE JUS DE GRENADE - POIVRE BLANC ET PIMENT
D'ESPELETTE.

PRÉPARATION CRÈME DE YAOURT ACIDULÉ :

TAILLER EN CUBE LE CONCOMBRE APRÈS L'AVOIR ÉPÉPINÉ ET ASSAISONNÉ.
ECRASER LE FROMAGE FRAIS ET INCORPORER LA CRÈME, LE JUS DE CITRON, LE JUS DE
GRENADE ET ASSAISONNER.

MÉLANGER LE TOUT.

INGRÉDIENTS POUR L'EFFEUILLÉ D'HERBES :

¼ DE BOTTE DE CERFEUIL - ¼ DE BOTTE D'ESTRAGON - 100G DE SALADE DE SAISON - 100G
DE PARMESAN.

PRÉPARATION DE L'EFFEUILLÉ :

EFFEUILLER LES HERBES ET LA SALADE. PUIS MÉLANGER AVEC UNE CUILLÈRE DE CRÈME
ACIDULÉE. A L'AIDE DE LA MANDOLINE, RÉALISER DES COPEAUX DE PARMESAN.

MONTAGE ET FINITION :

DRESSER HARMONIEUSEMENT SUR LE RECTANGLE DE PAILLASSON SUR UN PLAT.
BON APPÉTIT !