



## Didier Frébout

**Samedi 25 mai, à 16h30**

**Restaurant « L'Epicurien »**

53, rue Nationale - 37 380 Monnaie

Tél. : 02 47 56 10 34

[www.restaurant-lepicurien.com](http://www.restaurant-lepicurien.com)



<http://www.moz.com>



Aux portes de Tours et du vouvrillon, voilà un secret presque trop bien gardé : la cuisine inspirée du chef Didier Frébout, à la table de « L'Epicurien », est une vraie découverte à faire. Filet d'Omble-Chevalier, marbré de chevreau, langue de veau en blanquette, banane rôtie en Kadaïf... Que l'on se choisisse coquettement le « Menu du sage » ou très sérieusement le « Menu Plaisir », c'est un réjouissant voyage gastronomique qui s'ouvre dans l'assiette.



[www.vitiloire.tours.fr](http://www.vitiloire.tours.fr)



Ville de Tours

## Marbré de chevreau aux rillons fumés sur une salade de légumes de printemps. Faisselle de chèvre aux herbes potagères en « chemise » de poireau et « crumble » de noisettes.

### Ingrédients :

500 gr de viande de chevreau (épaule et collier)  
150 gr de rillons fumés  
2 dl de Vouvray sec  
12 gr de gélatine en poudre  
Sel, poivre, ail vert, thym  
300 gr de faisselle de chèvre  
1 poireau  
1 navet  
50 gr de petits pois frais  
3 cl de vinaigre de cidre  
2 dl d'huile de noisette  
½ botte de cerfeuil, ciboulette, estragon et persil  
100 gr de crumble de noisette

### Monter le marbré (au moins 24h à l'avance) :

Prendre une terrine et disposer en couches alternées la viande de chevreau, les rillons, l'ail vert et la gélatine en assaisonnant bien de sel, poivre, thym effeuillé et en arrosant de Vouvray à chaque couche.

Mettre au four, en bain marie, pendant 3 heures à 80°.

Laisser prendre une journée au froid.

Egoutter la faisselle pendant 2 à 3 heures, puis l'assaisonner de sel, poivre, cerfeuil, ciboulette, estragon, persil et oignon nouveau ciselé.

Cuire le poireau, détaillé en lanières larges, à l'anglaise et le rafraîchir aussitôt pour le garder bien vert.

Cuire, croquant, le navet et la carotte à l'anglaise, les refroidir puis les émincer finement ainsi que l'oignon nouveau cru, assaisonner de vinaigre de cidre et d'huile de noisette.

Rouler la faisselle dans les lanières de poireau, à l'aide d'un papier film, puis détailler des tronçons de 4 cm de haut et 2 cm de diamètre.

Trancher le marbré, dresser avec de la salade de légumes et d'un tronçon de faisselle surmonté de crumble noisette.



Retrouvez les produits et producteurs de Touraine sur  
[www.touraineterroir.fr](http://www.touraineterroir.fr)