



Edouard Wehrin

Samedi 25 mai, à 13h30

Restaurant « Les Délices du Prieuré »

2, rue du château - 37 240 Le Louroux

Tél. : 02 47 92 94 27

www.aux-delices-du-prieure.com



<http://www.aux-delices-du-prieure.com>



Formé au sein de brigades étoilées en Alsace puis en Val de Loire, Edouard Wehrin fut ensuite 10 ans durant aux commandes des cuisines du « Domaine de la Tortinière », puis chef et traiteur à domicile pendant, là encore, près d'une décennie. En 2012, il décide de poser valises et ustensiles dans le petit village de Louroux, où il crée sa propre adresse. Sur sa carte fraîche, dans un cadre tout en sérénité, la quenelle de sandre côtoie joyeusement la jambonnette de caille, le croustillant de queue de bœuf ou encore la poulette de Racan.



www.vitiloire.tours.fr



Ville de Tours

Poulette de Racan et duxelles de Champignons de couches en capeline de magret fumé, sauce Crémant de Loire

Ingédients :

1 poulette de Racan
150 gr de Shiitake
100 gr de pleurotes
12 tranches de Magret fumé
2 échalotes
Persil plat
50 gr de beurre
Sel, poivre

Sauce :

1 quart de litre de Vouvray Pétillant
1 bouillon de volaille
1 échalote
Poivre sel
25 cl de crème

Faire revenir les échalotes au beurre avec les champignons, refroidir et mixer.

Désosser la poulette, sous la peau disposer le magret, filer les suprêmes et les cuisses, cuire pochés pendant 35 minutes à 68°. Refroidir.

Faire colorer à la poêle côté peau et mettre au four 15 minutes thermostat 150°.

Pour la sauce, déglacer le plat de cuisson avec le vin et l'échalote, ajouter le bouillon et la crème et lier avec un roux.



Retrouvez les produits et producteurs de Touraine sur
www.touraineterroir.fr