



VitiLoire

25 et 26 mai 2013

TOURS fête les vins du Val de Loire

Gaëtan Evrard

Samedi 25 mai, à 14h30

Restaurant « L'Evidence »

33, Rue Colbert - 37 000 Tours

Tél. : 02 47 66 33 08

www.restaurant-levidence.com



www.restaurant-levidence.com



Formé au lycée Bayet, Gaëtan Evrard a tout d'abord parcouru la France pour parfaire son savoir-faire, en brigades et chez des traiteurs de renom. Après une première expérience réussie de chef de cuisine, il a ouvert fin 2012 sa propre table à Tours... comme une évidence. Au pied de l'église Saint Julien, on se damne pour sa cuisine moderne et ouverte sur le monde avec, par exemple, un filet de canette basse température en croûte de dragées ou son pigeon de Racan aux cannellonis de truffes noires.



www.vitiloire.tours.fr



Ville de Tours

Œuf bio cuit à 62°C (basse température), asperges vertes, croustillant de carpe fumée, écume de Sainte-Maure-de-Touraine.

Ingrédients :

4 œufs
1/2 filet de carpe fumée
4 asperges vertes
1/2 Sainte-Maure-de-Touraine
125 grammes de lait
50 grammes de crème liquide
Huile de tournesol (pour la friture)
Huile d'olive
Sel
Piment d'Espelette

Déroulement de la recette :

Cuire les œufs à 62°C pendant 30 minutes. Les laisser reposer. Éplucher les asperges et les cuire à l'anglaise (dans l'eau bouillante).

Faire chauffer le lait avec la crème, en ajoutant le Sainte-Maure-de-Touraine, le sel et le piment d'Espelette. Mixer le tout et réserver.

Trancher la carpe en julienne, puis la frire dans une huile bien chaude.

Débarrasser sur papier absorbant

Dressage :

Dans une assiette creuse, déposer l'œuf délicatement puis l'asperge verte sautée.

Émulsionner la crème de Sainte-Maure-de-Touraine.

La disposer autour de l'œuf puis mettre dessus la carpe fumée et l'asperge verte.



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