



Hervé Lussault

Samedi 25 mai, à 15h30

**Restaurant « Charles Barrier »
& « Le Bistrot de la Tranchée »**

101 et 103, avenue de la Tranchée –
37 000 Tours

Tél. : 02 47 54 20 39

& 02 47 41 09 08 (Bistrot)

www.charles-barrier.fr



http://www.adt-touraine.fr

© ADT Touraine



« Charles Barrier » : voilà un nom qui fleure bon la grande gastronomie française et la ville de Tours ! Depuis 1996, Hervé Lussault a succédé, tout en douceur, à celui qui fut l'un des plus célèbres chefs cuisiniers de France. Formé notamment auprès d'Alain Senderens, ce chef originaire du Laos nous régale d'une cuisine de très haut niveau. A sa carte : un blanc de turbot poêlé au cresson de fontaine, une fricassée d'agneau de lait ou un cœur de ris de veau... Du 101 (son adresse) au 103, il n'y a qu'un pas pour franchir la porte du « Bistrot de la Tranchée », la seconde adresse plus canaille de la maison Barrier.



www.vitiloire.tours.fr



Ville de Tours

Pavé de sandre en croûte de tomme de chèvre

Ingrédients :

400 gr de filet de sandre
50 gr de beurre
10 gr d'huile
Sel, poivre

Pour la croûte de tomme de chèvre :

40 gr de mie de pain
40 gr de beurre
40 gr de tomme de chèvre

Pour le beurre blanc :

20 gr d'échalotes
10 gr d'oignon hachés
1 gousse d'ail
5 cl de vinaigre de vin blanc
10 cl vin blanc
100 gr de beurre

Recette :

- Couper le sandre en 4 portions sans peau
- Pour la réalisation de la croûte, mixer ensemble la mie de pain, le beurre et la tomme de chèvre pour obtenir une pâte puis étaler finement.
- Poêler le sandre et mettre la croûte sur le sandre et finir la cuisson au four pendant 2 minutes.
- Pour le beurre blanc, faire réduire ensemble les échalotes, les oignons, la gousse d'ail, le vinaigre de vin blanc et le vin blanc, puis monter au beurre.
- Mettre au fond de l'assiette, le beurre blanc et poser le pavé de sandre

Emincé de cochon « Roi Rose » de Touraine à la moutarde et au saté

Ingrédients :

400 gr de cochon « Roi Rose »
émincés
100 gr de crème fraîche
1 cuillère de moutarde
Sel, poivre

Pour la marinade :

20 gr de saté* disponible dans
un magasin asiatique
10 cl d'huile
Sel, poivre

* Le saté est composé d'ail,
de cacahuète, galenga, citronnelle,
curcuma, échalote et gingembre.

Recette :

- Emincer le « Roi Rose » en fines lamelles et mettre à mariner avec du saté pendant une heure.
- Pour la réalisation de la sauce, faire réduire la crème à moitié, rajouter la moutarde et assaisonner (sel, poivre).
- Cuire le « Roi Rose » en faisant un aller-retour et napper avec la sauce.



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