



Thomas Legendre

Samedi 25 mai, à 17h30

Restaurant « Le Coin de Table »

15, rue Arthur Rimbaud – 37 100 Tours

Tél. : 02 47 51 68 29

www.lecoindetable.fr



<http://www.lecoindetable.fr>



© ADT Touraine

C'est une pépite que l'on déniché à Tours-Nord, à quelques encablures de l'aéroport, et entre deux concessions dédiées aux grosses cylindrées. Thomas Legendre et son équipe ont en effet relevé avec brio le défi qui consistait à installer une table gastronomique hors du cadre classique d'un centre-ville. Qualité des produits, carte renouvelée quotidiennement, convivialité... Leur « Coin de Table » est aussi aujourd'hui un coin pour les copains, qu'ils soient venus en voisins... ou de loin !



www.vitiloire.tours.fr



Ville de Tours

Rouleau croustillant de Mulet de Loire farci aux pieds de cochon sauce Gribiche

Ingrédients :

1 mulet de 1 kg
2 pieds de cochon désossés
Herbes fraîches
1 trait de vinaigre de Xérès
1 œuf
100 gr de crème liquide
1 cuillère à Soupe de Savora
Chapelure
Crème pour paner

Pour la gribiche :

1 œuf dur
1 cuillère à café de Savora
10 cl d'huile de pépin de raisin
1 cuillère à café de câpres
1 cuillère à café de cornichons hachés
Persil plat
Estragon

Recette :

Lever les filets de poisson, désarrêter et enlever la peau. Réserver un filet au froid. Mixer l'autre dans un robot en ajoutant l'œuf, la crème, la savora, le sel et le poivre. Hacher les pieds de cochon et les faire sauter rapidement dans une poêle avec du beurre, ajouter des herbes fraîches et terminer par un trait de vinaigre de Xérès. Refroidir légèrement et ajouter à la farce de mulet.

Prendre le filet restant et le couper en deux dans la longueur. Poser une moitié sur un papier film, ajouter la farce et poser l'autre filet par-dessus. Rouler dans le papier film très serré et faire un nœud à chaque extrémité.

Pocher 10 minutes dans l'eau frémissante et refroidir. Enlever le film et tailler des petits tronçons. Les rouler dans la crème puis dans la chapelure et les colorer rapidement dans un beurre bien moussieux.

Préparer la sauce gribiche en mélangeant l'œuf dur haché, les moutardes et monter à l'huile. Ajouter à la fin les câpres, cornichons et herbes.

Servir vos petits rouleaux de mulet nappés de sauce gribiche.



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