



Xavier Aubrun & Olivier Imbert

Dimanche 26 mai, à 14h00

Restaurant « Le Chien Jaune »

74, rue Bernard Palissy – 37 000 Tours

Tél. : 02 47 05 10 17

<http://pro.pagesjaunes.fr/restaurant-chien-jaune>



<http://pro.pagesjaunes.fr>

© ADT Touraine



Déjà remarqué pour son travail tout en talent à « L'Odéon », le chef Xavier Aubrun a repris depuis quelques mois « Le Chien Jaune », une table bien connue des tourangeaux, à laquelle il a entrepris de redonner l'aura d'un bistrot gourmand associant qualité de l'assiette et authenticité de l'ambiance, sur le modèle de "Paname". Si le précieux décor années trente est resté le même, la carte a été largement revue, avec une exigence de qualité très ambitieuse. Pour ce faire, Xavier Aubrun (toujours aux fourneaux de l'autre côté de la place), s'est adjoint le savoir-faire d'Olivier Imbert qui opère désormais en cuisine. Une adresse à redécouvrir.



www.vitiloire.tours.fr



Ville de Tours

Filet de Sandre cuit sur la peau, Beurre citron et clémentines, légumes glacés, jeunes pousses

Ingédients :

4 filets de sandre (180/200 gr)
2 clémentines
2 citrons
20 gr de beurre
20 asperges vertes
20 petites carottes
30 gr de sucre
1 sachet de jeunes pousses (épinards,
betteraves, roquette, mâche)
1 petite boîte de tomates séchées

Cuisson :

Cuire à l'eau bouillante salée les carottes puis les asperges, les refroidir à l'eau glacée, réserver.

Désarrêter les filets de sandre et inciser la peau afin d'éviter qu'ils ne se replient.

Extraire le jus des agrumes et le passer à l'étamine.

Clarifier 150 grammes de beurre, le monter avec le jus des agrumes, réserver.

Commencer la cuisson du sandre coté peau, avec du beurre et une cuillère à soupe d'huile de tournesol.

Glacer les asperges et les carottes dans 30 centilitres d'eau, 30 grammes de beurre et 20 grammes de sucre, couvrir d'un papier sulfurisé dans lequel on aura fait un puit, réserver.

Finir la cuisson du Sandre au four à 180°C sans le retourner pendant 4 minutes.

Dressage :

Alterner les légumes en cercle.

Poser le poisson coté peau visible et arroser du beurre d'agrumes.

Déposer quelques jeunes pousses pour le croquant et des tomates séchées pour réhausser la couleur.



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