



Yoann Bourdais

Dimanche 26 mai, à 16h00

Restaurant « Le XII »

12, rue de la République - 37 230 Luynes

Tél. : 02 47 26 07 41

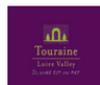
www.le-12.com



<http://www.le-12.com>



Dans cet ancien relais de poste, les menus scintillent plus que jamais. En 2013, en effet, le chef Yoann Bourdais, aux commandes de l'établissement depuis 3 ans, a vu son talent récompensé par une première étoile Michelin. Son crédo ? Une cuisine gourmande et généreuse, en accord avec la convivialité d'un lieu qui fut, par le passé, un bistrot de village et un rendez-vous de copains. La terrine de foie gras frais, les cannellonis de saumon fumé, le baba au verre revisité, assurent, entre autres, l'ambiance.



www.vitiloire.tours.fr



Ville de Tours

Samoussa de cuisse de Géline au safran de Touraine

Ingrédients :

4 cuisses de Géline de Touraine
2 oignons ciselés
1 botte de coriandre
1 botte de cerfeuil
6 pistils de safran de Touraine
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
½ cuillère à café de gingembre en poudre
½ cuillère à café de cannelle en poudre
½ cuillère à café de muscade en poudre
½ cuillère à café de sel fin
½ cuillère à café de sucre en poudre
1 oeuf
2 verres d'eau
1 paquet de feuilles de Brick

Pour les amandes :

50 gr d'amandes entières blanchies
1 cuillère à café de Sucre en Poudre
½ cuillère à café de Cannelle en poudre
½ cuillère à café de fleur d'oranger

Recette :

- Placer les cuisses de Géline de Touraine dans une casserole, avec les oignons, les épices, les herbes hachées, et les assaisonnements. Ajouter les 2 verres d'eau, couvrir, et mettre au four pendant 45 minutes.
- Une fois les cuisses cuites, les émietter et les hacher au couteau avec la peau. Mélanger aux oignons et remettre sur le feu. Casser un œuf par-dessus et fouetter vivement jusqu'à épaississement du mélange.
- Réserver au frais.

Pour les amandes :

- Frire les amandes, égoutter sur un papier absorbant et mixer avec le sucre, la cannelle en poudre et la fleur d'oranger.
- Etaler la farce, ainsi que la préparation d'amandes, sur une feuille de Brick passée au beurre fondu et plier sous forme de triangle afin d'emprisonner la farce.
- Saisir à la poêle des 2 côtés, finir au four 5 minutes et servir sur une belle salade.



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