



31 mai et 1^{er} juin
2014

VitiLoire

TOURS fête les vins du Val de Loire



Atelier des chefs
au Jardin de la Préfecture



Jacques ARRAYET

Dimanche 31 mai, à 17h

Restaurant « L'Aubinière »

29, Rue Jules Gautier
à Saint-Ouen-les-Vignes
02 47 30 15 29
www.aubiniere.com

Voilà près de 25 ans qu'Odile et Jacques Arrayet nous accueillent dans ce havre de paix rural qu'est « l'Aubinière », à quelques kilomètres seulement de l'agitation de la ville d'Amboise. En 2012, ils ont opté pour une complète rénovation de leur établissement. Résultat, six chambres et une superbe salle de restaurant contemporaine, articulée autour d'une cave à vin monumentale et d'une baie vitrée ouvrant sur le parc. Un cadre idéal pour déguster la cuisine gastronomique du chef, finement élaborée sur la base de produits locaux et de saison, et déguster les vins de Loire, dont il est l'un des plus fervents ambassadeurs.



www.vitiloire.tours.fr

rendez-vous sur Facebook



Ville de Tours



Recette du chef

Sablé fraises rhubarbe, quenelle de mascarpone, opaline aux olives noires confites

Ingrédients

- Pâte sablé breton
500 g de farine, 300 g de sucre semoule, 15 g de levure chimique, 150 g de jaunes d'œufs, 15 g de sel fin, 375 g de beurre, 5 cl de rhum.
- Marmelade de rhubarbe
1 kg de rhubarbe épluchée, 400 g de sucre, le jus d'un citron.
- Opaline aux olives confites
120 g de fondant blanc, 80 g de glucose, 150 g d'olives noires à la grecque dénoyautées, 150 g d'eau, 90 g de sucre.
- Jus de fraises au basilic
200 g de fraises, 300 g d'eau, 125 g de sucre, 5 feuilles de basilic.
- Présentation
30 fraises Mara des bois, 20 framboises, mascarpone.

Préparation

• La veille

Dans un bol de batteur, travailler le beurre pommade, le sucre, le sel, ajouter les jaunes d'œufs, le rhum, puis incorporer la farine petit à petit, former une boule, mettre dans un papier film au frais. Tailler des morceaux de rhubarbe de 3 cm. Dans une casserole, ajouter le sucre et le jus de citron. Laisser confire 2h. Cuire à petit feu jusqu'à marmelade. Egoutter et mettre au frais. Faire un sirop avec l'eau, le sucre et les feuilles de basilic. Faire bouillir puis enlever du feu et ajouter les fraises. Laisser pocher 1h (hors du feu), passer le tout au chinois pour récupérer le coulis. Mettre au frais. Dans une casserole mettre le fondant et le glucose. Cuire à 155°C. Verser l'appareil sur une plaque avec un papier sulfurisé. Laisser refroidir, casser en morceaux et réduire en poudre. Mettre de côté dans une boîte hermétique au sec.

Faire un sirop avec le sucre et l'eau. Faire bouillir, mettre les olives préalablement essorées et les tailler en petits dés. Laisser confire 2h30.

• Le jour même

Etaler le sablé sur 4 mm d'épaisseur et détailler 4 cercles de 10 cm de diamètre, cuire dans un four à 175°C jusqu'à obtenir une belle coloration. Egoutter les olives confites, prendre la poudre pour confectionner les opalines. Sur une plaque faire des rectangles de 7x4 cm. Cuire 1 mn dans un four à 240°C. Sortir les opalines puis déposer dessus des morceaux d'olives confites.

Disposer le sablé au centre, mettre dessus la marmelade de rhubarbe, disposer harmonieusement vos fraises, une quenelle de mascarpone, puis l'opaline, verser autour le coulis et mettre les framboises.



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