



31 mai et 1^{er} juin VitiLoire 2014

TOURS fête les vins du Val de Loire



Atelier des chefs
au Jardin de la Préfecture



Yoann BOURDAIS

Dimanche 1er juin, à 15h

Restaurant « Le XII »

12, Rue de la République
à Luynes

02 47 26 07 41

www.le-12.com

Dans cet ancien relais de poste du 17^{ème} siècle, 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 un Bib gourmand au guide 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

rendez-vous sur Facebook



Ville de Tours

Lapin gris de Touraine en gelée de crabe vert

Ingrédients

- Lapin gris de Touraine
 - 2 épaules
 - 2 cuisses
 - 500 g de graisse de canard ou saindoux
 - 15 g de gros sel
 - 3 g de poivre mignonette
- Gelée de crabe vert
 - 10 crabes verts vivants
 - 1 oignon
 - 1 carotte
 - 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
 - 1 branche de céleri
 - 1 tomate
 - 1 vert de poireau
 - 5 cl de cognac
 - 20 cl de vin blanc sec
 - 1 branche d'estragon
 - 8 feuilles de gélatine

Préparation

- Lapin gris de Touraine

Placer les morceaux de lapin dans un plat et laisser mariner pendant 3h avec le sel et poivre. Enlever l'excédent d'assaisonnement et verser la graisse fondue sur la viande puis confire au four pendant 3h à 120°C.
- Gelée de crabe vert

Saisir à l'huile d'olive les crabes verts vivants dans une cocotte bien chaude. A l'aide d'un pilon ou d'un rouleau à pâtisserie, écraser les crabes afin d'extraire un maximum de jus. Flamber au cognac, puis ajouter l'oignon et la carotte coupés finement. Cuire 1 min et ajouter le vin blanc. Réduire à sec et ajouter le concentré. Recuire 1 min et mouiller avec de l'eau froide (environ 1,5L). Porter à ébullition et ajouter la tomate, le céleri et le vert de poireau. Couper grossièrement. Cuire à faible bouillon pendant environ 40 min. Filtrer finement le jus de crabe au travers d'un linge. Chauffer le bouillon et ajouter pour 1L, 8 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et bien égouttées. Pour finir, infuser le bouillon avec de l'estragon frais haché.

Emietter la chair de lapin et la disposer dans 4 assiettes creuses avec quelques herbes fraîches et verser le bouillon tiède dessus, refroidir et déguster.



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