



31 mai et 1^{er} juin
2014

VitiLoire

TOURS fête les vins du Val de Loire



Atelier des chefs
au Jardin de la Préfecture



Florent MARTIN

Dimanche 1er juin, à 11h30

Restaurant « Le Martin Bleu »

34, Avenue de Grammont
à Tours

02 47 05 06 99

www.aumartinbleu.com

Nouvelle adresse, mais esprit identique pour le « Martin Bleu » ! Désormais au 34 Avenue de Grammont, la table de Florent Martin se distingue toujours par son souci de valoriser les produits et les vins du terroir tourangeau. Les poissons de Loire et d'eau douce (silure, lamproie, barbeau, anguille...), tout frais pêchés, sont notamment des fidèles de la carte. La selle d'agneau de Touraine, le pressé de joue de roi rose ou les poires tapées les accompagnent.



www.vitiloire.tours.fr

rendez-vous sur Facebook



Ville de Tours

Tartare de filet de mullet de Loire aux petits légumes de saison et pruneaux de Tours

Ingrédients

Filets de mullet
Oignons blancs
Echalotes
Fraises
Fenouil
Pruneaux

Basilic
Persil plat
Coriandre
Jus de citron
Fleur de sel
Poivre

Préparation

Lever les filets de mullet, les rincer dans de l'eau bien fraîche. Enlever la peau et les arrêtes puis couper en petits cubes. Réserver au frais. Préparer les fruits et les légumes, oignons blancs, échalotes, fraises, fenouil et pruneaux de Tours (préalablement réhydratés à l'Hypocras de Rivarennnes). Les couper tous en cubes comme le poisson. Ciseler les herbes (basilic, persil plat, coriandre et autres suivant vos goûts). Dans un saladier, mélanger le poisson, les fruits et légumes. Mettre à mariner avec le jus de citron vert et assaisonner avec la fleur de sel fumé et le poivre de Jamaïque.

Il n'y a pas de proportion car pour le chef Martin, les recettes sont des histoires. A chacun de les interpréter comme il le souhaite.



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