



31 mai et 1^{er} juin VitiLoire 2014

TOURS fête les vins du Val de Loire



Atelier des chefs
au Jardin de la Préfecture



Thomas MOUHATCHEFF

Samedi 31 mai, à 14h30

Restaurant « Cuisinez-moi »

86, Rue Colbert
à Tours

02 47 47 12 97

Facebook Cuisinez-Moi

C'est l'une des adresses qui a fait le buzz à Tours en 2013 ! Passé par le lycée Albert Bayet et par les cuisines de Thomas Legendre au « Coin de Table », Thomas Mouhatcheff s'est installé au 86 Rue Colbert avec une mission : nous faire redécouvrir le hamburger. Très loin des mauvais standards du fast food, il nous propose une gamme de hamburgers 100% régal, à partir de produits frais et locaux. Ici, la viande des halles est hachée chaque jour, les frites taillées chaque jour, le fromage déniché chez un artisan larichois et le pain chez un boulanger. Un fish'n chips de cabillaud au top, une sélection de vins de Loire et des desserts maison complètent la carte.



www.vitiloire.tours.fr

rendez-vous sur Facebook



Ville de Tours

Burger au porc roi rose de Touraine, sauce piquillos

Ingrédients

- Burger
- | | |
|--|--------------------------------------|
| 4 pains à hamburger | 120 g de comté (12 mois) |
| 500 g d'échine de porc hachée | • Sauce |
| 1 oignon rouge | 300 g de piquillos (poivron grillés) |
| 2 échalotes | ½ citron (à ajuster) |
| 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol | 1 cuillère à café de purée de piment |
| 1 botte d'estragon | 2 cuillères à soupe d'huile d'olive |
| 50 g de roquette | Sel, poivre |

Préparation

- Pour le steak de porc

Dans un bol, mélanger le porc haché, les échalotes, l'estragon, l'huile de tournesol, sel, poivre et une pincée de Ras el Hanout (épices). Former 4 steaks de porc. Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile de tournesol, y saisir les steaks 2 min de chaque côté puis baisser à feu moyen et poursuivre la cuisson encore 3 min de chaque côté.

- Sauce

Mixer les piquillos puis rajouter la purée de piment, le ½ citron, l'huile d'olive et assaisonner.

Badigeonner le pain de la sauce piquillos, mettre le steak de porc. Recouvrir le porc d'une cuillère à soupe de sauce, mettre la roquette et l'oignon rouge émincé. Finir par 2 tranches de comté puis réchauffer le tout 1 min dans un four chaud à 180°C.



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