



31 mai et 1^{er} juin 2014 VitiLoire

TOURS fête les vins du Val de Loire



Atelier des chefs
au Jardin de la Préfecture



Mickaël TELUK

Samedi 31 mai, à 15h30

Restaurant « L'Arôme »

26, Rue Colbert
à Tours

02 47 05 99 81

Avec son complice Jérôme Lavaissière (en salle), le chef Mickaël Téluk compose à « L'Arôme » une cuisine savoureuse et inspirée, qui ravit les papilles des familiers de la rue Colbert. Voilà une adresse espiègle, gourmande, accueillante, à l'instar de la personnalité de son chef, formé auprès des plus grands chefs dans de grandes maisons (Georges V, Lucas Carton...) et de son équipe. Au menu de ce printemps 2014 ? Comme toujours des produits frais qui constituent la base d'une carte sans cesse renouvelée.



www.vitiloire.tours.fr

rendez-vous sur Facebook



Ville de Tours

Crèmeux de chèvre en transparence de tomates

Ingrédients

100 g de chèvre frais	Sel de céleri
Fromage de chèvre très sec	Agar-agar
100 g de crème fouettée	Ciboulette
4 tomates	Zestes d'orange
Sauce soja	Quelques feuilles de roquette,
Huile d'olive	cerfeuil, persil plat.
Tabasco	

Préparation

- Crèmeux de chèvre

Mélanger le chèvre frais et la crème fouettée, le zeste râpé d'une demi orange, 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée, 5 tours de moulin à poivre et du sel.

- Transparence de tomates

Plonger les tomates pendant 10 secondes dans de l'eau bouillante et les refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. Eplucher les tomates, les tailler en quatre, enlever les pépins et tailler 5 cercles de 1 cm de diamètre par personne. Les mettre à mariner avec de l'huile d'olive et quelques gouttes de sauce soja salée. Récupérer le reste de chair de tomates et les pépins, assaisonner de sel de céleri et de quelques gouttes de tabasco. Ajouter 1 pointe de couteau d'agar-agar, porter à ébullition, mixer et filtrer le tout. Poser un film étirable bien tendu sur une assiette plate et disposer un disque de coulis de tomates très fin. Faire prendre au froid. Renouveler 4 fois l'opération.

Disposer dans une assiette creuse une belle quenelle de crèmeux de chèvre. Recouvrir d'une gelée de tomates, ajouter les 5 cercles de tomates marinées, quelques points de vinaigre balsamique réduit, un trait d'huile d'olive, quelques feuilles de roquette, de cerfeuil, de persil plat et râper un fromage de chèvre très sec sur toute l'assiette.



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