



31 mai et 1^{er} juin 2014 VitiLoire

TOURS fête les vins du Val de Loire



Atelier des chefs
au Jardin de la Préfecture



Pauline TESTON-UNGER

Dimanche 1er juin, 13h30

Restaurant « Les Linottes »

22, Rue Georges Courteline
à Tours

02 47 38 34 82

www.leslinottes.com

gourmandes.com

Pour les amateurs de bistronomie, « Les Linottes » est un nom qui sonne bon à l'oreille et au palais. Depuis 2013, c'est une jeune chef talentueuse qui a repris les commandes de cette table située au 22 Rue Georges Courteline. Formée à l'école de la cuisine des palaces (« l'Hôtel du Palais » à Biarritz, puis le « Bristol » à Paris aux côtés d'Eric Fréchon), Pauline Teston-Unger a ensuite fait partie de la réjouissante aventure de « l'Atelier des chefs ». Elle officie désormais à Tours, nous proposant une carte originale (Poêlée de chipirones, Merlu et risotto au parmesan, filet de canette laquée...) qui s'accorde avec gourmandise à une belle sélection de vins de Loire.



www.vitiloire.tours.fr

rendez-vous sur Facebook



Ville de Tours



Recette du chef

Poêlée de chipirones à l'ail et tomates confites, pommes de terre grenailles

Ingrédients

600 g de petits calamars ou chipirones
4 gousses d'ail
100 g de tomates confites
1 botte de basilic
5 cl d'huile d'olive
Sel fin
Piment d'Espelette

300 g de pommes de terre grenailles
50 g de beurre
100 g de roquette
3 cl de vinaigre balsamique
7 cl d'huile d'olive

Préparation

Séparer la tête du corps des calamars, les vider et bien les rincer sous l'eau. Les couper en lamelles pas trop fines et bien les sécher. Couper les tomates confites en petits dés (en brunoise). Éplucher et dégermer l'ail, le hacher finement. Laver, effeuiller et hacher finement le basilic. Assaisonner les calamars avec un filet d'huile d'olive, du sel fin et du piment d'Espelette selon votre goût. Laver et couper les pommes de terre grenailles en 2. Les disposer dans une casserole et les couvrir d'eau froide. Assaisonner de gros sel. Faire bouillir et cuire 10 min, égoutter les pommes de terre.

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre et ajouter les pommes de terre, les faire colorer doucement.

Sur une plancha très chaude (fumante) ou une grande poêle anti adhérente, mettre un filet d'huile d'olive et répartir les calamars. Lorsqu'ils sont dorés, les retourner. Ajouter les tomates confites puis l'ail et le basilic, mélanger pendant 1 min et retirer aussitôt. Assaisonner la roquette de vinaigre balsamique et huile d'olive.

Dresser un lit de pommes de terre grenailles dans une assiette plate, mettre les chipirones et ajouter un dôme de roquette. Servir aussitôt.



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