



31 mai et 1^{er} juin
2014

VitiLoire

TOURS fête les vins du Val de Loire



Atelier des chefs
au Jardin de la Préfecture



Edouard WEHRLIN

Samedi 31 mai, à 13h30

Restaurant « Les Délices du
Prieuré »

2, Rue du château
à Le Louroux

02 47 92 94 27

www.aux-delices-du-prieure.com

Formé au sein de brigades étoilées en Alsace puis en Val de Loire, Edouard Wehrin fut ensuite 10 ans durant aux commandes des cuisines du « Domaine de la Tortinière », puis chef et traiteur à domicile pendant, là encore, près d'une décennie. Il décide ensuite de poser valises et ustensiles dans le petit village du Louroux, où il crée sa propre adresse. Sur sa carte fraîche, dans un cadre tout en sérénité, la quenelle de sandre côtoie joyeusement la jambonnette de caille, le croustillant de queue de bœuf ou la poulette de Racan.



www.vitiloire.tours.fr

rendez-vous sur Facebook



Ville de Tours

Croustillant d'asperges au foie gras et sa crème légèrement fumée

Ingrédients

1 kg d'asperges
200 g d'épinards
60 g de foie gras mi-cuit
4 feuilles de brick
Huile de tournesol
Magret de canard fumé
Bouillon de volaille
Gomasio (mélange de sel et de sésame)
Persil plat

Préparation

Eplucher les asperges, couper les pointes et les cuire à l'eau bouillante, rafraîchir et égoutter. Mixer les queues d'asperges avec le bouillon de volaille, les épinards préalablement blanchis et le magret fumé. Badigeonner la feuille de brick à l'huile, disposer deux tranches de magret, les pointes d'asperges et le foie gras coupé en tranches fines, plier et poêler de chaque côté. Servir avec sa crème chaude et assaisonner avec le gomasio.



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