

Du 10 au 16 octobre, le Marché couvert d'Albi vous propose de nombreuses animations mettant les cucurbitacées à l'honneur :

Exposition - Découverte

- > Dessins et peintures sur des coloquintes par des écoliers albigeois.
- > Présentation de productions locales par des jardiniers.

Cuisine

Démonstrations culinaires avec 3 chefs, membres de l'association « Les cuisineries gourmandes » :

- > Samedi 15 octobre : **Jean-Pierre SAYSSET**, chef du restaurant du Pont d'Ambialet et **David ENJALRAN**, chef du restaurant Le Goulu à Albi (en direct sur Radio Menergy, à 11h).
- > Dimanche 16 octobre : **Antoine CARAMELLI**, chef du restaurant Le Lautrec à Albi.



le **Marché**
COUVERT
D'ALBI PRÉSENTE

La semaine du goût

10 > 16 OCTOBRE 2016

Le Marché couvert se trouve
à 50m de la cathédrale Sainte-Cécile
Rue Emile Grand 81000 ALBI
Ouvert du mardi au dimanche de 7h à 14h.
Ouvert tous les jours fériés.

www.marchecouvert-albi.com



www.punch.fr / © Photos: Balloide - Fotolia - Studio Tchiz
Ne pas jeter sur la voie publique / Octobre 2016



Les cucurbitacées
sont à l'honneur !



Tarte potimarron et curcuma sous une salade de girolles à l'huile de courge

Antoine Caramelli

RESTAURANT LE LAUTREC

Albi • 05 63 54 86 55

INGRÉDIENTS



- 200g de pâte brisée salée
- 200g de girolles
- 300g de chair de potimarron
- 5cl d'huile de courge
- 50g d'échalotes
- 100g de mesclun
- 2cl de crème fraîche
- Vinaigre balsamique
- 6 jaunes d'œuf
- Sel
- Curcuma
- Poivre
- 2 gousses d'ail rose

Faire suer les échalotes ciselées avec un peu de beurre et de sel, ajouter la chair de potimarron coupée en cubes. Laisser cuire à feu doux en ajoutant le curcuma jusqu'à évaporation de l'eau de végétation, puis crémier et assaisonner, laisser refroidir et ajouter les jaunes d'œufs.

Etaler la pâte finement dans 4 moules individuels (diam. 10 cm), répartissez la préparation de potimarron et enfourné à 180° pendant +/- 30 mn.

Nettoyer rapidement les girolles sous un filet d'eau, faites les sauter avec un peu de beurre en les gardant croquantes.

Préparer la vinaigrette avec l'huile de courge et le vinaigre balsamique, assaisonner les girolles et le mesclun séparément.

Dresser les girolles sur les tartes tièdes avec le mesclun sur le côté de l'assiette, répartissez les copeaux de parmesan sur les champignons. Bon appétit !

Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes

David Enjalran

GRAND HOTEL D'ORLEANS*** / RESTAURANT LE GOULLU

Albi • 05 63 54 16 56

INGRÉDIENTS



- 1 potimarron de 1,2 kg env.
- 60 cl de lait
- 1 gousse d'ail
- 6 brins de ciboulette
- 2 échalotes
- noix de muscade râpée
- 2 clous de girofle
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 5 grains de poivre noir
- Sel
- 2 lamelles de gingembre frais
- Poivre
- 50 g de beurre

Coupez le potimarron en quatre, retirez les graines et les fibres. Divisez les quartiers en tranches, pelez-les puis recoupez la chair en petits morceaux. Epluchez l'ail et les échalotes, hachez-les très finement.

Mettez les clous de girofles, les grains de poivre et le gingembre pelé sur un morceau de gaze, et confectionnez un petit sachet avec un peu de ficelle de cuisine. Faites fondre le beurre dans un faitout.

Faites blondir l'ail et les échalotes dans le beurre, en remuant avec une cuillère en bois. Ajoutez les morceaux de potimarron. Versez le lait et plongez le sachet d'épices dedans. Salez légèrement et portez à ébullition.

Couvrez à demi et laissez frémir à feu doux 45 mn, en remuant souvent pour que le légume n'attache pas et en veillant à ce que le lait ne déborde pas.

Rincez la ciboulette et ciselez-la. Retirez le sachet d'épices. Mixez la soupe.

Parfumez de noix de muscade et rectifiez l'assaisonnement. Fouettez la crème liquide.

Servez la soupe dans des assiettes chaudes, garnissez avec la crème fouettée et la ciboulette ciselée.

Le petit plus

Afin de rendre cette recette plus originale et gourmande, vous pouvez y ajouter des éclats de châtaignes juste torréfiés à égrainer sur chaque assiette avant de servir !

Saint-Jacques snackées sur sa crème butternut sous un nuage vert

Jean-Pierre Sayssot

HOTEL*** RESTAURANT DU PONT

Ambialet • 05 63 55 32 07

INGRÉDIENTS



- 12 Saint-Jacques
- 150g de beurre
- ¼ de courge butternut
- Herbes (ciboulette, persil et cerfeuil)
- 1 oignon
- 1 noix de Coco
- Sel
- 1 litre de crème fraîche
- Poivre en grain
- 50g de lard fumé
- 5 cl huile de tournesol
- 5 cl de lait

Crème de butternut

Ciseler l'oignon. Peler et tailler grossièrement le butternut. Faire suer l'oignon dans l'huile. Ajouter le butternut. Une fois revenu, mouiller avec la crème fraîche à hauteur et laisser réduire. Mixer le tout et ajouter le beurre. Assaisonner et réserver au chaud.

Chips de lard

Tailler le lard en fines tranches puis les couper dans la longueur en morceaux de 5cm environ de long. Faire sécher au four à 180°C 20 minutes environ.

Espuma d'herbes

Cuire les herbes à l'anglaise. Refroidir dans les glaçons. Les égoutter. Dans une casserole les mettre avec de la crème et faire bouillir, mixer, réserver au chaud.

Cuisson des Saint-Jacques

Les « snacker » au beurre : dans une poêle, les colorer d'un côté puis de l'autre.

Dressage

Dans le fond de l'assiette disposer la crème de butternut, ajouter les Saint-Jacques. Disposer une tranche de lard entre chaque Saint-Jacques. Emulsionner la crème d'herbes et déposer l'écume au centre de l'assiette. Saupoudrer de noix de coco. Servir...

Vin conseillé : « Cuvée Renaissance » - Domaine Rotier de Gaillac

