

AU MENU DU DÎNER DE CHEFS DU 14 OCTOBRE 2022

L'humeur du jour d'Étienne Hazelaere, chef de L'Âme au vert à Avelin
TRUITE DE L'ARTOIS EN GRAVLAX, POMME CHOU KALE

Servir frais : sortir du réfrigérateur 10 minutes avant la dégustation.

L'inspiration de Christophe Hagnerelle*, chef étoilé du Val d'Auge à Bondues
BERLINGOTS POIS CHICHE, BOUILLON GÉRANIUM ROSA

*Chauffer les berlingots avec le bol, 15 secondes au micro-ondes
ou 10 minutes au four à 120°C. Verser le consommé bouillant dans le bol.*

Le réconfort de Thibaut Fourdrinier, de la Salle à manger à Marcq-en-Barœul
**PALERON DE VEAU CUIT LONGUEMENT
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE FARCI EN PERSILLADE
CHAMPIGNONS DU MOMENT**

*Sortir l'assiette et la laisser à température ambiante, le temps du préchauffage à 120°C de
votre four en chaleur tournante.*

Enlever le couvercle, puis les feuilles champignons.

Placer l'assiette dans le four 20/25 minutes.

Déposer à nouveau les feuilles champignons sur l'assiette et déguster.

La gourmandise signée Gérald Guille et Clémence Ringard, du Pureté à Lille
CHOCOLAT, ALGUES YUZU

Sortir l'entremets 15 minutes avant la dégustation.

Réchauffer la sauce chocolat au micro-ondes, 15 secondes à 800 watts.

Mélanger et servir autour de l'entremets.

BON APPÉTIT ET MERCI POUR VOTRE GÉNÉROSITÉ !

