

Mettez-vous à table

Pour la fête de l'automne, qui est aussi celle de la gastronomie, les organisateurs, la commission culturelle et le comité d'animation avaient fait venir de grands chefs de cuisine Savoyards, en particulier Yves Vincent du "Mont Carmel", une table réputée, qui propose aussi du cours de cuisine, dont le DL s'est déjà fait l'écho.

Yves Vincent, devant un public de connaisseurs a réalisé un "pot au feu de foie gras", un plat insolite, surprenant, inattendu qui a ravi les "maîtres queux" en herbe. Je ne résiste pas au plaisir de donner la recette bien entendu, le tour de mains, le savoir faire n'est pas livré avec les ingrédients nécessaires.

Pour 4 personnes :

2 lobes de 500 gr à 600 gr de foie de canard.

2 litres de consommé de volaille.

2 pommes de terre charlotte.

2 carottes.

2 navets.

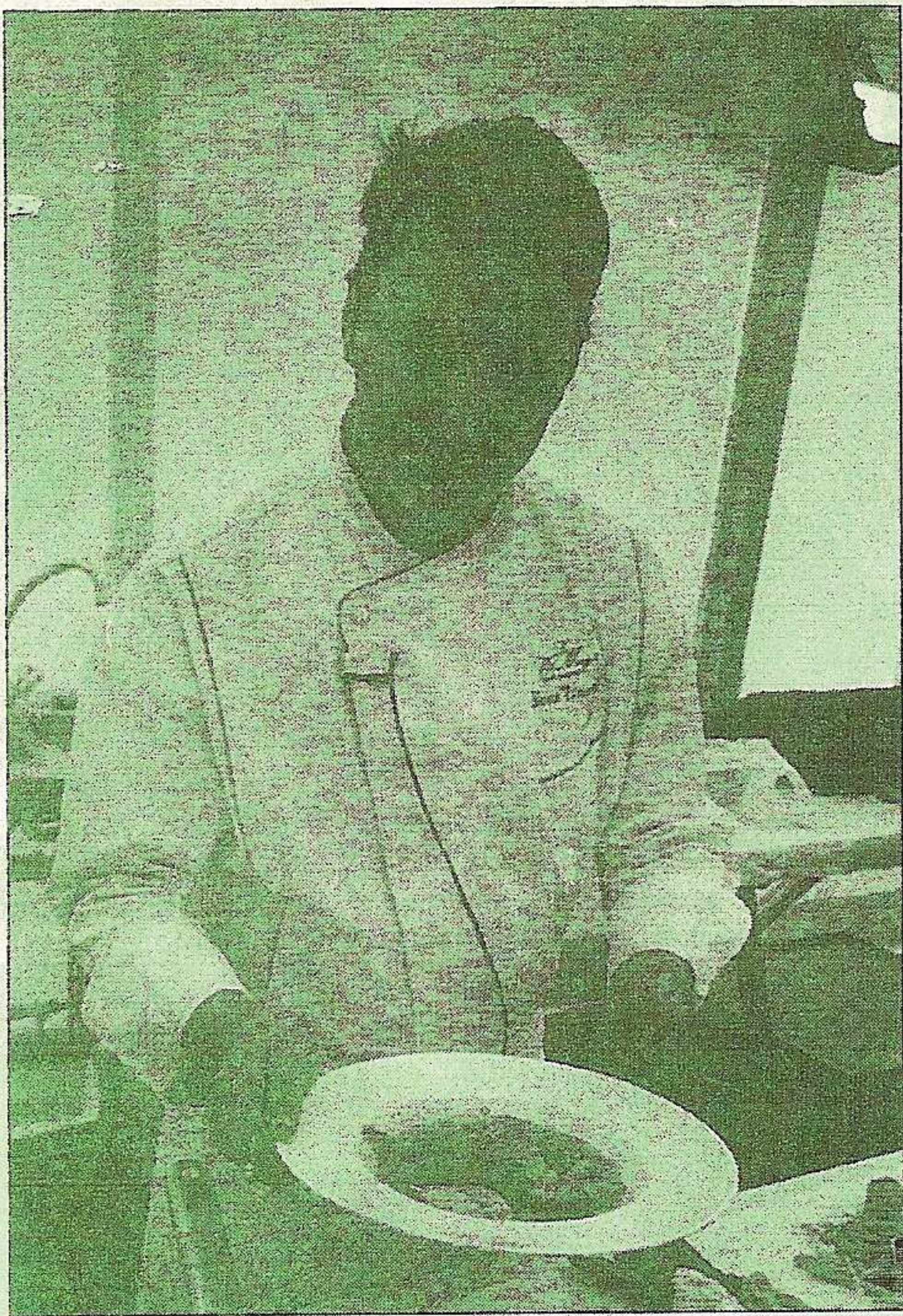
1 botte de radis.

1 chou vert.

Champignons de saison.

Le foie gras sera d'abord poêlé puis cuit dans le bouillon. Le reste est un pot au feu classique.

Servir chaud dans une grande assiette creuse et disposer au fond la feuille de chou, le foie gras au centre et les légumes autour, arroser de consommé puis une pincée de sel. Si vous souhaitez plus de détails, il est toujours possible d'aller le déguster sur place (il est à la carte) ou d'aller suivre les cours, il est au programme. **G. G. ■**



Un grand chef pour faire aimer la bonne cuisine.



Démonstration de savoir-faire pour un public gourmand.