

Une recette, un invité, un avis...

GASTROVAUD et **VAUD**
Vaud Terroirs

La sélection de produits de Terroir Vaudois

L'asperge verte vaudoise

L'asperge est une plante originaire de l'est du bassin méditerranéen. Connue des Romains, elle est cultivée comme plante potagère en Suisse depuis deux siècles. Vous trouverez de délicieuses asperges vaudoises de «proximité» en botte de 500 g et en vrac dans nos points de vente de Terre Vaudoise. La récolte est effectuée dans le champ d'asperges «Outre-Senoge» à Vuillierens. Celles-ci sont cultivées depuis 30 ans sur le domaine. Si vous ne les consommez pas de suite, gardez-les emballées dans un linge humide au réfrigérateur.



Des asperges vertes de Vuillierens sont en vente aux magasins Terre Vaudoise:
Terre Vaudoise - Rue de Genève 100, 1004 Lausanne
Terre Vaudoise - Grand Rue 9, 1009 Pully
www.terre-vaudoise.ch



La sélection Vin de votre marché ALIGRO

Rosé de Gamay vaudois, Eppesses

Ce rosé de Gamay vaudois porte une robe rose, avec des nuances oscillant entre la couleur fraise et l'orange. Son nez de bonbon anglais souhaite la bienvenue et nous promet de donner un aspect subtil à la dégustation. En bouche, sa première attaque acidulée s'accompagne rapidement d'une belle expression de petits fruits rouges (framboises et raisinets), avec, en final, une touche très minérale. Ces caractéristiques se marieront à merveille avec la fraîcheur des asperges et les effluves des sous-bois. Il invite à prendre son temps sur une terrasse ensoleillée. À servir bien frais!



En promotion cette semaine, à CHF 47.40 les 6 bouteilles de 70 cl

La recette de Léa Légeret, apprentie au restaurant Le Moulin de Cugy

Asperges vertes rôties et morilles étuvées, fin velouté en sauce

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 asperges vertes
- 300 g de morilles fraîches
- 30 g de parmesan râpé
- 3 échalotes ciselées
- 1 gousse d'ail hachée
- un peu de jus de citron
- 5 cl de crème fouettée
- 75 cl de fond de blanc de volaille
- 80 g de beurre
- fleur de sel

Préparation

Éplucher les asperges, les couper à 15 cm de la pointe et conserver les parties basses de la tige pour réaliser le velouté.



Asperges vertes rôties et morilles étuvées

Mettre à bouillir de l'eau dans un faitout. Lorsque l'eau entre en ébullition, ajouter les têtes d'asperges en ballotins de 5. Puis les refroidir dans de l'eau glacée et les garder ensuite dans un linge. Couper les pieds des morilles et séparer les plus grosses en deux dans le sens de la longueur. Les laver dans un bac d'eau froide pour retirer le sable. Renouveler plusieurs fois l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de terre. Faire fondre une noix de beurre dans un sautoir. Ajouter les échalotes ciselées et l'ail haché. Faire suer sans coloration puis rajouter les morilles. Saler. Poivrer et verser le fond de blanc de volaille. Faire cuire à couvert avec un léger frémissement. Poêler les asperges dans un beurre moussé et les faire légèrement blondir, saupoudrer de parmesan râpé pour les enrober. Dresser les asperges, dans le beurre, dans une assiette, ajouter le ragout de morilles avec le jus réduit.

Velouté d'asperges

Faire suer les pieds d'asperges dans un peu de fond de volaille puis mixer. Ajouter un trait de jus de citron au velouté d'asperges et incorporer la crème fouettée. Servir chaud dans une saucière.

Le Moulin de Cugy, ch. du Moulin 2, 1053 Cugy
Ouvert du mardi au samedi
www.lemoulindecugy.ch
021 731 62 62

PRODEGA GROWA TRANSGOURMET
Restaurant des Tramways
Route de la Croix-Blanche 28
1066 Epalinges
Tél. 021 784 08 08

Restaurant
du Club Nautique
Morges

LA TREILLE
Ouvert 7/7 JOURS
Café-Restaurant La Treille
Route de Cossonay 26
CH-1008 Prilly-Centre
021 626.03.40
www.la-treille.ch - www.cafarts.ch

L'Empire
Du Dragon
Découvrez notre cadre
typique et chaleureux
Passez un agréable
moment pour la
Fête des Mamans
Menu Spécial
1000 SAINT-SULPICE
Tél. 021 893 62 42
彩龍酒樓
Il est prudent de réserver

LC **LausanneCH24**
Votre Publicité
Prochain Gastronomie
le 2 juin 2016
021 555 05 01
vente@lausannecites.ch

Restaurant LE CENTRAL
Villars-le-Terroir s/Echallens
Pour les amateurs de viande rouge
LE TAQUET
200 g 300 g 400 g
Pommes allumettes maison et salade
Il est difficile de nous trouver
Mais il est impossible de nous oublier
Il est prudent de réserver
www.taquet.ch 021 881 12 26

Notre terrasse
et menu spécial pour la
Fête des Mères du 8 mai
À côté du parking du Centre
et de l'arrêt du bus No 9.
Pour vos apéritifs ou terminer
votre soirée, notre
Music Café au sous-sol.



Le chef et sa nouvelle équipe vous invitent
à passer un moment gourmand
et convivial
RESTAURANT La Gare
Tél. 021 799 21 24
www.lagarecully.ch
• Nouvel espace & nouvelle carte
• Menus & carte gourmande au restaurant
• Tartares, salades, burger maison et filets de perches frais au café
• Grand choix de vins de Lavaux

NOUVEAU KAZOKU
Buffets chauds à gogo
y compris glaces à choix et fruits frais
• **Asiatique en 16 plats**
du lundi midi au vendredi midi
CHF 19.-
• **Européen et Asiatique en 3 plats**
du vendredi soir au dimanche soir: CHF 22.-
Enfants de 6 à 12 ans: CHF 10.-
Enfants moins de 6 ans gratuit
Pour la Fête des Mères
• **Grand Plateau de Sushis**
sur commande: CHF 80.-
Av. d'Echallens 60, Lausanne
www.kazoku.ch
Tél. 021 625 25 66

Café-Restaurant
des Amis
- à Danges -
Aline et Régine Huisrouel
est ouvert
samedi soir 7 mai
et
dimanche 8 mai, à midi
pour accueillir
votre Maman
avec un
Menu de circonstance
et la carte habituelle
Réservations au 021 801 25 38

Menu pour la Fête des Mères
Carpaccio de melon au Porto
et jambon cru
Médallions de veau aux morilles,
panier de légumes et pomme Artie
Mille-feuille au chocolat,
mousse pistache et ses framboises
Le Chalet
Ch. du Village 10 - BousSENS
Tél. 021 731 11 28
www.au-chalet-boussens.ch