

Une recette, un invité, un avis...

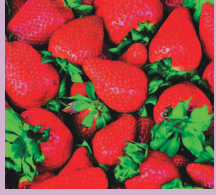
GASTROVAUD et **VAUD**
Vaud Terroirs

La sélection de produits du Terroir Vaudois

Les fraises vaudoises ont simplement plus de goût!

Elles sont là, elles sont belles et goûteuses... Les fraises de nos producteurs vaudois! Succulentes après la chaleur de la journée, les fraises vaudoises raviront le palais des plus gourmands. Pour vous en procurer, vous pouvez trouver votre producteur «Marché Paysan» le plus proche.

La variété la plus répandue en nos contrées est la Clery. Elle possède toutes les qualités que l'on attend d'une fraise: juteuse, croquante et vous fera retrouver le vrai goût de fraise de votre tendre enfance!



www.marchepaysan.ch

La sélection Vin de votre marché ALIGRO

Mousseux Bleu Nuit de Romandie

Médaille d'or au Grand Prix du Vin Suisse 2015, le mousseux Bleu Nuit de Romandie est issu d'une sélection de parcelles romandes composées de différents cépages.

Ainsi il offre, au nez, un bouquet de fleurs et de fruits. Ses bulles fines aux notes de muscat et de mandarine propose sa douceur romantique à vos palais et ceci avec une faible teneur en alcool (7,5% vol.) Apprécié bien frais (5-6°) dans sa jeunesse, il s'associe à tous les desserts avec merveille.

Bonne dégustation!

Mousseux Bleu Nuit de Romandie

En vente au prix de Fr. 72.50 le carton de 6 bouteilles ou Fr. 12.80 à l'unité.



La recette de Dilan Ribeiro Dos Santos, apprenti au restaurant Le Cinq, Lausanne

La fraise vaudoise et son financier pistache

Recette pour 4 personnes

Ingrédients pour le financier

50 g amandes en poudre, 75 g sucre, 20 g farine, 1 pincée de sel, 63 g beurre pomadé, 2 œufs, 1 cs kirsch, 1 cs pâte de pistache

Préparation

Mélanger les amandes, le sucre, la farine et le sel.

Incorporer le beurre pomadé et les œufs un à un, puis ajouter le kirsch et la pâte de pistache.

Cuire 14 minutes à 160°C dans des moules individuels.



Ingrédients pour la crème mascarpone à la fraise

120 g crème, 30 g sucre vanillé, 24 g jaune d'œuf, 125 g de mascarpone, 1/2 gousse de vanille, 1 dl de pulpe de fraise

Préparation

Faire bouillir la crème avec la vanille. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.

Verser la crème chaude sur le œufs. Cuire à la nappé.

Incorporer la gelatine préalablement ramollie, laisser reposer 2 à 3 heures au frigo, puis incorporer le mascarpone et la pulpe de fraise en fouettant énergiquement. Réserver au frais.

Ingrédients pulpe de fraise

200 g fraises, 40 g sucre, 1 dl d'eau

Préparation

Tout cuire ensemble durant 3 à 4 minutes. Mixer et incorporer la pulpe de fraise au mascarpone.

Dressage

Couper le financier en deux et farcir de crème mascarpone.

Faire un éventail de fraise, le saupoudrer de sucre glace, placer le financier au centre, puis décorer d'une feuille de menthe.

Alain Joseph, entrepreneur, président du Lausanne-Sport

Quels souvenirs éveillent en vous le mot «terroir»?

Le souvenir de mes grands-parents paternels chez qui nous allions manger une fois par mois. C'était déjà «un couple moderne», puisqu'ils faisaient la cuisine ensemble. Ensuite, la rencontre de mon beau-père, magnifique cuisinier de métier et de passion.

Pourquoi, à vos yeux, est-il nécessaire de défendre les valeurs du terroir?

Il est important de défendre toutes les valeurs qui nous renvoient à de l'authenticité. Mais ceci n'est valable que si l'on est aussi ouvert vers l'extérieur. Je préfère le terme «mettre en avant» que celui de «défendre».

Vous paraît-il nécessaire qu'un jeune cuisinier soit formé à la connaissance de ce type de produits?

Bien évidemment, un jeune cuisinier doit permettre aux personnes de déguster les plats et produits locaux. Pour cela, il doit les connaître et se familiariser avec leurs caractéristiques. Je pense qu'il saura très bien le faire uniquement s'il connaît aussi les goûts et produits d'ailleurs. Pour moi, le must, c'est de les faire découvrir et apprécier par le plus grand nombre.



Le Cinq
Rue centrale 9, 1003 Lausanne (5ème étage)
Tél. 021 312 40 11
Fermé le samedi et le dimanche
www.lecinq.ch

Dilan Ribeiro Dos Santos

Dilan Ribeiro Dos Santos a 19 ans. Originaire du Portugal, il a choisi le métier de cuisinier, car il avoue avoir adoré, tout petit, voir sa mère cuisiner. Il aime tout particulièrement associer des goûts que beaucoup de gens estiment ne pas aller ensemble et voir leur sourire lorsqu'ils dégustent quelque chose d'inédit pour eux.

Dilan voue également une passion pour le foot et, à ses heures creuses, il est entraîneur grâce à ses deux chefs qui le soutiennent dans tout ce qu'il entreprend. Ainsi aujourd'hui, il ne sait pas encore si son avenir sera en cuisine ou... sur un terrain de foot!

PUB

3.90
750 ml
5.90

Crème glacée Frisco
5 parfums

1'000 promos chaque semaine!
www.aligro.ch

3.90
238 g
4.90

Pâte à gâteau Quick
sans gluten Leisi

Chavannes-Renens • Genève • Sion • Matran

