

Goûtez l'Agglo !

📍 Site Habiter

📅 publié le 02-10-2018



Dans son dernier magazine, Clisson Sèvre et Maine Agglo vous a proposé une balade à la découverte des saveurs et des spécialités du territoire. Entre cultures maraîchères et production viticole, OH Mag' est allé à la rencontre de ceux qui donnent du goût au territoire, et notamment les chefs cuisiniers. De cette escapade, nous avons ramené quelques recettes de saison à faire à la maison !

Le Gâteau au Muscadet par Benoît Debailly, chef cuisinier à l'Auberge de La Gaillotière :

Les ingrédients :

- 500 gr de farine
- 500 gr de sucre
- 8 œufs
- 160 cl de muscadet
- 160 cl d'huile
- 20 gr de levure chimique
- Une cuillère à soupe de vanille

La recette :

- Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre
- Ajouter le muscadet puis incorporer l'huile petit à petit
- Ajouter le mélange farine et levure
- Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation et ajouter la vanille
- Mettre à cuire pendant 45 minutes à 175°C (thermostat 6)

Un délice avec une crème anglaise !

Tarte fine à la tomate, filets de maquereau de nos côtes marinés au Muscadet par Jean-René Pelletier, chef cuisinier à l'Auberge de La Madeleine

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 citron jaune coupé en tranches
- 1 branche de thym
- 10 grains de poivre
- 10 graines de coriandre
- 25 cl de Muscadet
- 8 filets de maquereau
- 4 disques de pâte feuilletée (30 g chacun)
- 4 tomates « coeur de boeuf »

La veille

Passer à la mandoline la carotte et l'oignon, les mettre à suer sur feu doux, sans matière grasse et à couvert, avec les aromates pendant 10 minutes environ. Ajouter le muscadet et porter à ébullition. Verser chaud sur les filets de maquereau disposés dans un plat, poser les tranches de citron sur les filets. Filmer et réserver au frais pour 24h.

Le jour même

Disposer les tomates en tranches sur le feuilletage en chevauchant légèrement, arroser généreusement d'huile d'olive.
Enfourner 10 minutes à 230°. Disposer les filets de maquereau marinés sur les tartes.

Découvrez le magazine Automne 2018 de l'Agglo

CLISSON, SÈVRE & MAINE  15 rue des Malifestes 44190 Clisson - Tél. 02 40 54 75 15 - accueil@clissonsevremaine.fr

Aigrefeuille-sur-Maine - Bousay - Château-Thébaud - Clisson - Gétigné - Gorges - Haute-Goulaine - La Haye-Fouassière - La Planchette
Maisdon-sur-Sèvre - Monnières - Remouillé - Saint-Fiacre-sur-Maine - Saint-Hilaire-de-Clisson - Saint-Lumine-de-Clisson - Vieillevigne



www.clissonsevremaine.fr