



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,
1 RECETTE**

FICHE RECETTE

Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



VILLE DE SAINT-ÉTIENNE
DE SAINT-GEOIRS
Une égalité française



Velouté de panais, copeaux de foie gras et croustons de pain d'épice



Anthony Gavilan



ENTRÉE



1H30



30-40 minutes



6 personnes

PAIN D'ÉPICES

- Cannelle en poudre (6g)
- Badiane (2g)
- Coriandre en poudre (2g)
- Poudre de gingembre
- Quatre-épices (6g)
- 160g de miel
- 35g de beurre
- 2 œufs
- 60g de sucre
- 195g de farine T45
- 65g de farine de seigle
- 8g de levure chimique
- 10cl de lait

VELOUTÉ

- 1,5kg de panais
- 2L de crème
- 150g de foie gras
- Sel et Poivre

Préparation du pain d'épices

- 1 Mélanger les épices
- 2 Faire tiédir le miel avec les épices
- 3 Battre les œufs et le sucre
- 4 Ajouter le miel tiède aux épices et le beurre mou
- 5 Ajouter la moitié du lait
- 6 Ajouter la farine et la levure
- 7 Ajouter le reste du lait
- 8 Graisser un moule un cake et verser la préparation
- 9 Enfourner durant 30 minutes à 180°
- 10 Laisser refroidir le pain d'épice puis tailler le en cube et les faire croustiller au four à 180° durant 10 minutes

Préparation du velouté

- 1 Éplucher les panais
- 2 Tailler les grossièrement
- 3 Dans une casserole, mettre les panais découpés, la crème, le sel et le poivre (à convenance)
- 4 Faire cuire durant 40 minutes
- 5 Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une crème lisse

Pour le dressage

- 1 Dans une assiette creuse, verser le velouté
- 2 Ajouter les copeaux de foie gras
- 3 Ajouter les croustons de pain d'épices

Le + : Ajouter de l'huile de truffe

LE MANDRIN 1754

97 Route de l'Aéroport, 38590 Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs - 04 38 61 02 47