



MONSIEUR TERROIR



Première entrée Rillettes de bondelle fumée



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 400 g de filets de bondelle fumée
- 100 g de séré à la crème
- 1 cc de moutarde
- 1 cs de graines de courge hachées

PRÉPARATION

1. Hacher au couteau la bondelle, poivrer au moulin.
2. Ajouter séré, moutarde et graines de courge.
3. Contrôler l'assaisonnement, rectifier à votre goût.

4. Griller le pain au maïs dans une poêle avec de l'huile d'olive.
5. Dresser des quenelles sur le pain grillé, ajouter la chiffonnade d'ail des ours.



Deuxième entrée Fricassée de morilles et asperges vertes



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 300 g de morilles fraîches
- 300 g d'asperges vertes
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 tomate
- Beurre et persil

PRÉPARATION

1. Cuire les asperges vertes dans de l'eau salée, les garder croquantes.
2. Refroidir à l'eau bien froide pour la couleur.
3. Couper les morilles bien lavées.
4. Emincer l'échalote.
5. Chauffer une poêle en y ajoutant du beurre.

6. Faire revenir l'échalote émincée.
7. Ajouter les morilles, assaisonner.
8. Lorsque les morilles sont cuites aux trois quarts, ajouter les asperges.
9. Laisser cuire quelques instants puis retirer du feu.
10. Ajouter le persil haché ainsi que des dés de tomate.



Plat principal Epauled'agneau confite à la rhubarbe & polenta aux herbes

Pour 4 personnes

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE À LA RHUBARBE

INGRÉDIENTS

- 1 épaule d'agneau de 1,3 kg
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 tête d'ail
- 300 g de rhubarbe
- 40 cl de bouillon de volaille
- 40 cl de vin blanc
- 1 cs d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 120 °C.
2. Peler les carottes et les couper en petits dés.
3. Peler et émincer les oignons.
4. Détacher les gousses d'ail et les garder entières sans les peler.
5. Dans une cocotte allant au four, faire chauffer l'huile d'olive puis faire dorer les carottes, le bouquet garni, les gousses d'ail et l'oignon.

6. Saler, poivrer puis mouiller le bouillon de volaille et le vin blanc.
7. Répartir les branches de thym autour de l'épaule.
8. Couvrir la cocotte et enfourner pendant environ 7 h en arrosant régulièrement la viande pendant la cuisson.

POLENTA AUX HERBES

INGRÉDIENTS

- 200 g de polenta moyenne
- 5 dl d'eau
- 5 dl de lait
- Bouillon et huile d'olive

PRÉPARATION

1. Chauffer le lait et l'eau avec le bouillon et l'huile d'olive.
2. Ajouter la polenta.
3. Cuire à feu doux en brassant.
4. Porter à ébullition et retirer du feu.
5. Laisser tirer, contrôler l'assaisonnement et ajouter les herbes (ciboulette, thym, persil ou autres selon vos envies).



Plateau de fromages

Pour 4 personnes

- **Gruyère AOP mi-salé***
9 mois d'affinage, pâte crémeuse, saveurs de noisette.
- **Gruyère AOP salé***
13 mois d'affinage, pâte fondante.

- **Creux-du-Van***
fromage à pâte mi-dure au lait cru de montagne, saveurs fruitées, trois à quatre mois d'affinage.
- **Petit-Creux***
fromage à pâte mi-dure au lait cru de montagne, texture crémeuse, saveurs corsées, quatre à cinq mois d'affinage.

- **Chèvre frais**
texture fondante, bon goût de chèvre.
 - **Bleuchâtel**
un bleu à pâte mi-dure au lait cru de vache, au sang noble et au cœur tendre, saveurs fortes.
- * Production de la fromagerie de Provence.

NOS ADRESSES

Où trouver les produits?

Poissonnerie Oberson - Corcelles-près-Concise

Poissons frais du lac de Neuchâtel. Spécialité: bondelle fumée.

+ D'INFOS Robert, Alain et Philippe Oberson, 1426 Corcelles-près-Concise, tél. 024 434 14 42.

Chez Sadri, champignons

Champignons frais au gré des saisons. Présent au marché de Neuchâtel.

+ D'INFOS Rue du Jura 18, 1450 Sainte-Croix, tél. 024 454 32 16.

Boucherie Jacot - Gorgier

Boucherie de campagne. La viande provient de la ferme ou est achetée à des paysans locaux. Cette entreprise familiale travaille la viande de façon artisanale.

+ D'INFOS Rue du Centre, 2023 Gorgier, tél. 032 835 15 23, www.boucherie-gorgier.ch

La Ferme - Yverdon-les-Bains

Vente directe d'un vaste choix de produits de saison et de qualité, à des prix compétitifs. Ce magasin se fournit directement auprès d'une nonantaine de producteurs vaudois.

+ D'INFOS Rue de la Plaine 15, 1400 Yverdon-les-Bains, tél. 024 425 66 56, www.lafermeyerverdon.ch

Laiterie-Fromagerie de Provence

A 850 m d'altitude, sur un véritable balcon dominant le lac de Neuchâtel ainsi que les Alpes, la laiterie-fromagerie est située sur la commune de Provence (VD). La coopérative est constituée de 20 paysans. La laiterie propose des produits de fabrication maison, comme le gruyère ou la tomme fraîche, et différents autres fromages de la région. Sa spécialité est le Creux-du-Van, un fromage à pâte mi-dure.

+ D'INFOS Place-d'Armes 1, 1428 Provence, tél. 024 434 11 63, www.fromagerie-provence.ch

Boulangerie Ackermann - Grandson

Championne cantonale au Swiss Bakery Trophy 2014-2015, la boulangerie-pâtisserie a décroché sept autres médailles dont trois en or pour ses produits. Pains, pains spéciaux au levain naturel maison.

+ D'INFOS Route de Lausanne 27, 1422 Grandson, tél. 024 445 16 40, www.boulangerieackermann.ch

MR Chocolat

MR pour Michaël Randin. Les créations de ce jeune chocolatier vaudois sont présentes sur les tables de restaurateurs et dans des épiceries fines, dont vous trouverez les adresses sur son site internet (www.lastchocolat.com).

L'artisan participe régulièrement à des forums, des vernissages ainsi que des marchés. Il organise aussi des «Soirées choc» à domicile pour ceux qui désirent découvrir ses chocolats.

Dessert Gâteau au chocolat- pistaches & sorbet romarin-coulis de fraise-basilic

Pour 4 personnes

GÂTEAU AU CHOCOLAT-PISTACHES

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 1 cs de farine
- 100 g de sucre
- 50 g de pistaches non salées

PRÉPARATION

1. Faire fondre au bain-marie le chocolat, le beurre et le sucre.
2. Ajouter la farine et les œufs, mélanger.
3. Ajouter les pistaches concassées.
4. Verser dans un cercle à pâtisserie et cuire au four environ 30 minutes à 150°C.
5. Contrôler la cuisson avec une pointe de couteau.

SORBET ROMARAIN

INGRÉDIENTS

- 2 dl d'eau
- 150 g de sucre
- 1 bouquet de romarin (4-6 branchettes)
- 2 cs de jus de citron
- 2 blancs d'œuf

PRÉPARATION

1. Monter les blancs d'œuf en neige très ferme.
2. Ajouter le sirop de romarin en remuant.
3. Verser l'apprêt dans le récipient en inox et placer au congélateur.
5. Au bout d'une heure, le sortir et le battre au fouet.
6. Remettre au congélateur.
7. Répéter cette opération encore 2-3 fois, afin que le sorbet soit congelé de façon homogène.

COULIS DE FRAISE AU BASILIC

INGRÉDIENTS

- 200 g de fraises
- 1/2 gousse de vanille
- Jus de citron et basilic
- Sucre glace à votre goût

PRÉPARATION

1. Mixer les fraises.
2. Ajouter le jus de citron, le sucre glace et la vanille.
3. Ajouter le basilic émincé au moment de servir.



Pour accompagner le café
Création
de Pâques
de Michaël
Randin,
de MR
Chocolat, à
Montcherand



DÉGUSTATION

Commentaires sur les vins proposés pour ce menu

Les vins ont été choisis par Sandro Heller.



Chasselas, Les Vins du Pontet, Concise, André Leuenberger
Vin d'apéritif qui exprime bien le terroir de ce coin de pays.

+ D'INFOS Les Vins du Pontet, 1426 Concise, tél. 079 341 16 92. Dégustation à domicile sur rendez-vous.



Riesling-Sylvaner, Valeyres-sous-Rances, Benjamin Morel
Vin riche d'arômes qui se marie bien avec les plats de caractère.

+ D'INFOS Cave du Château de Valeyres, rue du Village 5, 1358 Valeyres-sous-Rances, tél. 024 441 07 01.



Merlot Gourmand, Cave de Bonvillars
Vin charpenté très fin.

+ D'INFOS Cave de Bonvillars, 1427 Bonvillars, tél. 024 436 04 36, 079 204 31 63, www.cavedebonvillars.ch. Visite et dégustation.



Duo Noir, gamaret-garanoir, Concise, Martial Du Pasquier
Vin d'une grande générosité, belle rondeur.

+ D'INFOS Cave Du Pasquier, La Grande-Maison, 1426 Concise. tél. 024 434 16 50 / 079 210 74 47, www.cavedupasquier.ch. Visite et dégustation



Pinot noir, Concise, Guy Cousin
Magnifique pinot plein de longueur.

+ D'INFOS Vignoble Cousin, route de Provence 2 1426 Concise, tél. 024 434 22 36 / 079 718 71 31, www.vignoblecousin.ch. Visite et dégustation.



Lune de miel, Vaumarcus, Boris Keller.
Vin de dessert riche d'arômes et de soleil.

+ D'INFOS Vins Keller, route du Camp 3, 2028 Vaumarcus, tél. 032 835 19 92, www.vins-keller.ch. Ouvert du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h 30. Le samedi dès 9 h sur appel.