

Recettes proposées par Eric Patigny dans le cadre de l'animation Eurotoques, pour Saveurs Paysannes, à la Foire de Libramont (juillet 2009)

AMUSES-BOUCHE

Blanc et noix

Verrine de boudin blanc (Coprosain), accompagné de gelée Cupidon (Ma Confiture), salade d'arroche (Ferme Arc-en-Ciel) et vin de liqueur de noix (Artifruits).

Noir et or

Verrine de boudin noir (Coprosain), accompagné de gelée de Pissenlit (Ma Confiture), de feuilles de roquette (Ferme de Leener) et d'huile d'olive bio extra vierge.

ENTREES

Escargots en liberté

Escargots (Escargot d'Or) au coulis de persil plat (Frischkorn), à la crème épaisse (Ferme Gourmande), vinaigre d'estragon et citron vert (Ma confiture), sur un chèvre cendré chaud (Moulin de Wez), avec un pain bio au levain (Chemin Vert).

Jambon-Caramel

Verrine d'épaule de porc cuite à l'ancienne (Coprosain), carottes bio (Ferme de Leener), sautées au miel (Jacques Dinsart).

PLATS

Pimprenelle de bœuf aux fèves

Dés de bœuf sauté (Coprosain), accompagnés de fèves des marais (Ferme Arc-en Ciel) et de rattes écrasées (Ferme Gourmande), dans un beurre de Jersey (Ferme du Moulin), au jus de pimprenelle (Ferme Arc-en Ciel).

Poulet beurré à la Frasnoise

Blanc de poulet rôti (Poulet de Gibecq), cornes de gattes sautées (Ferme Gourmande), haricots au beurre bio (Ferme de Leener), jus à la sauge (Ferme Gourmande) et bière artisanale (La Frasnoise).

FROMAGE ou DESSERT ?

Triplette :

Bleu de brebis (Bergerie d'Acremont), Herve au lait cru (du Vieux Moulin), Chèvre frais (Chèvrerie du Moulin de Wez) accompagnés de gelée de sureau (Ma Confiture), de sirop de Liège (Siroperie Delvaux) et de pain de seigle (Chemin Vert)

Violine Glacée

Verrine de glace vanille (Ferme du Moulin) et de glace à la violette (Ferme du Moulin) accompagnée de gelée de sureau (Ma confiture)