



Bavarois de courgettes

lentilles tièdes et œuf poché

INGREDIENTS (4 PERS)

- 15cl de crème
- 150g de courgettes
- 75g de fromage frais
- 2 feuilles de gélatine
- 2 blancs d'œuf
- Herbes fraîches
- 100g de lentilles
- 1 carotte et 1 oignon émincés
- 1 badiane
- 50g de poitrine de porc noir
- 25 cl d'huile de boisette
- 4 œufs de poule
- Sel- poivre



RECETTE DU CHEF
THIBAUT LAGOUTTE

PRÉPARATION

Faire cuire les lentilles avec l'oignon et la carotte émincés, la badiane et la poitrine taillée en fin lardons. Au bout de 25 min, égoutter et refroidir. Ajouter l'huile de noisette. Garder au frais

Faire revenir les courgettes doucement, assaisonner. Ajouter la crème et le fromage frais et stopper à la première ébullition. Ajouter vos herbes fraîchement hachées. Mixer. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans un bol d'eau froide. Monter les blancs en neige et incorporer à la crème de courgette. Faire refroidir dans vos moules ou verres

Casser les œufs un par un dans un ramequin et les pocher 3 min dans une eau vinaigrée. Puis rafraichir

Dressage : Sur le bavarois de courgette, ajouter les lentilles puis l'œuf poché. Assaisonner



les tables du gers



Auberge La Baquère
Lieu-dit La Baquère
32190 PRENERON
Tél : 05 62 06 42 75