

MONT-SAINT-VINCENT
Place du Marché
Tél. 03 58 11 97 01
jeanmichelraoul@yahoo.fr



L'AUBERGE DU PASSE-TEMPS

ou l'art de prendre du bon temps

Niché depuis 5 ans sur les hauteurs de Mont-St-Vincent, le restaurant de Jean-Michel Raoul est un appel au plaisir. Celui de partager, notamment avec les activités de bibliotroc, piano bar, concerts, café-théâtre, mais surtout, celui de savourer une cuisine du terroir. Attaché à la tradition, le restaurateur ne travaille que des produits nobles qu'il collecte directement chez les producteurs et qu'il mitonne avec passion et respect. De facto, les effluves d'oeufs meurettes, d'escargots de la ferme, d'andouillette tirée à la ficelle à la fraise de veau, ou encore de tendres entrecôtes happent les promeneurs. Cet établissement chaleureux et convivial incite vraiment à prendre le temps de vivre.



Feuilleté de ris de veau aux morilles

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

600 g de ris de veau
30 g de morilles
5 cl de vin blanc
20 cl de crème
2 échalotes hachées
200 g de pâte feuilletée
Légumes de saison

Les morilles

Faire tremper les morilles quelques heures à l'eau chaude et les laver soigneusement.

Les ris de veau

Blanchir les ris de veau
Les faire dorer au beurre, déglacer au vin blanc et avec de l'eau de trempage des morilles, faire réduire, mettre la crème et les morilles
Saler, poivrer.

Le feuilletage

Cuire 4 rectangles de feuilletage
12 min à 180 °C
Dresser les ris de veau sur
le feuilletage et garnir de
légumes 4 saisons.

