

LA VILLA DES BORDES

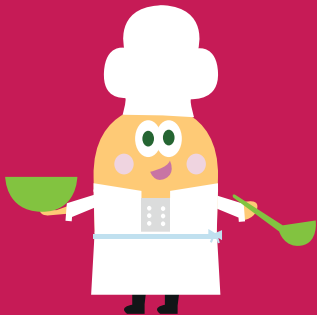
Jean-Pierre MITAINE



La Villa des Bordes

9, rue des Bordes
45370 Cléry-Saint-André
02 38 46 94 60

www.villadesbordes.com



www.mtonmarche.com

Avant de devenir un métier, la cuisine était un loisir et une passion que le Chef **Jean-Pierre MITAINE** partageait avec sa grand-mère, cuisinière de la famille Tabarly, à la Ferté-Saint-Cyr (Loir-et-Cher). Elle lui fait alors goûter différentes saveurs mais c'est pour la pâtisserie qu'il se découvre une passion.

Depuis 2001, le chef et son épouse se sont rapprochés de leur famille en reprenant **la Villa des Bordes**, un Hôtel-Restaurant situé à Cléry-St-André.

Sa référence en cuisine ? Le Chef DELAGE, en Guadeloupe, qui l'a marqué en mêlant la cuisine française et la cuisine antillaise, notamment des produits et des épices inconnus en France et qui font aujourd'hui la base de sa cuisine.

Sa cuisine est faite de produits de saison, de produits locaux et de nouveaux produits qui lui font tisser des liens avec les professionnels du terroir. Son leitmotiv : faire découvrir de nouvelles choses, de nouvelles saveurs, sur la base d'une cuisine classique.

Jean-Pierre Mitaine est **Maître Restaurateur** :

La garantie pour le consommateur d'une cuisine entièrement faite maison à partir de produits bruts et frais. Accueil et service reconnus de qualité.

Source : my-loire-valley.com



Avec le soutien financier de :



VELOUTÉ « PARMENTIER »

espuma de tomates

Jean-Pierre MITAINE - La Villa des Bordes

Type de plat : Entrée
Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 25 minutes



- > ½ oignon
- > ½ poireau
- > 1 pomme de terre
- > 20 g de beurre
- > 20 cl de fond de volaille
- > 100 g de crème
- > 2 tomates
- > Croûtons
- > Sel, poivre

PRÉPARATION

Eplucher et laver les légumes.

Dans une casserole, faire fondre le beurre, y ajouter le poireau et l'oignon émincé. Mouiller au fond de volaille. Après ébullition, ajouter les pommes de terre en petits morceaux. Saler, poivrer légèrement.

Faire cuire pendant 25 min maximum.

Mixer et vérifier l'assaisonnement.

Réserver au chaud.

Pour réaliser un siphon de crème de tomates :

Faire revenir au beurre les tomates coupées en petits dés, puis cuire jusqu'à obtenir une compotée.

Saler, poivrer.

Ajouter la crème, porter à ébullition, mixer et passer au tamis.

Laisser refroidir.

Mettre dans un siphon

Dresser la soupe chaude, puis un peu de crème de tomates au siphon avec quelques croûtons sur le dessus.



Légumes offerts par :

Monsieur OTMANI