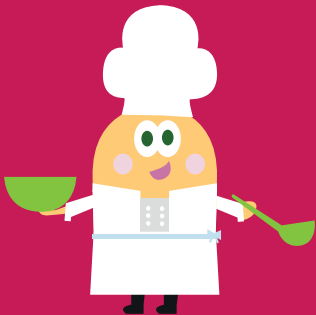




L'Intention

4, Grande Rue
45150 Jargeau
02 38 46 14 68



L'INTENTION

Grégory PICAUD

Après un apprentissage pour obtenir son CAP, **Grégory Picaud** travaille dans différentes maisons étoilées (chez Michel Guérard, Marc Meneau, Thierry Marx, Olivier Elzer).

Arrivé dans la région Centre en 2010, où il rencontre Alice sa compagne, c'est naturellement qu'ils décident d'ouvrir un restaurant ensemble. Leur coup de cœur se fait dans la Grande Rue de Jargeau. Le restaurant de faible capacité, s'agrandit en fonction du temps avec une terrasse aux pieds de Jeanne d'Arc (place du Martroi – Jargeau).

Le restaurant « **L'Intention** » propose une ardoise le midi en semaine (du mardi au vendredi midi) et des plats plus travaillés le week-end (du vendredi soir au dimanche midi). Une cuisine simple, où le chef aime travailler de beaux produits et privilégie les producteurs de la région, comme avec les légumes qu'il prend principalement à la ferme « Saute-Mouton » ou chez Corinne Plu.



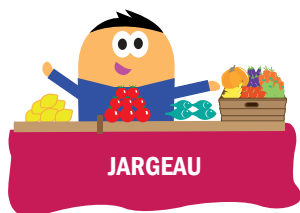
Avec le soutien financier de :



ROSTI DE POIREAUX

Grégory PICAUD - L'Intention

Type de plat : Plat
Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes



- > 400 g de pommes de terre cuites vapeur
- > 400 g de poireaux frais
- > 1 oignon émincé
- > 2 gousses d'ail émincées
- > 20 g de parmesan râpé
- > 50 g de beurre

PRÉPARATION

Râper les pommes de terre justes cuites. Dans une sauteuse, faire revenir à feu vif le poireau finement émincé, le beurre, l'oignon, l'ail pendant 5 min. Mélanger régulièrement. Ajouter les pommes de terre et le parmesan. Mélanger la préparation et former 4 galettes.

Disposer sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, Laisser dorer 15 min environ à 180°C.

Légumes offerts par :
Madame PLU

