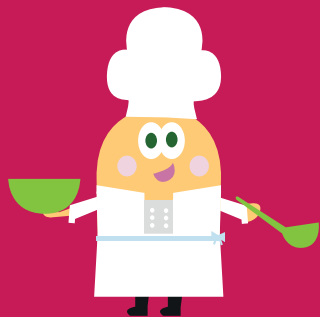




L'Atelier de Jeanne

3, impasse du Château
45130 Meung-sur-Loire
02 38 66 12 33
latelierdejeanne@orange.fr

www.atelierdejeanne.fr



www.mtonmarche.com

L'ATELIER DE JEANNE

Patrick PINON

Passionné de cuisine depuis 35 ans, **Patrick Pinon** a eu un parcours professionnel très riche. Commençant son apprentissage « Au Trou Gascon » avec le Chef Alain Dutournier reconnu du Carré des Feuillants près de la place Vendôme à Paris, il poursuit ensuite son apprentissage au Sénat, présidé à l'époque par Alain Poher, qui laissa à **Patrick** le souvenir d'un homme attachant et respectueux, aimant errer dans les cuisines. Après son apprentissage, il travailla dans plusieurs brasseries parisiennes renommées, telles que : Julien, Le Vaudeville, l'Hôtel Restaurant RUC, Le Terminus Nord, les traiteurs Flo prestige et Dalloyau.

Aujourd'hui, il officie dans le Restaurant « **L'Atelier de Jeanne** » au pied du Château de Meung-sur-Loire, dans une charmante petite impasse. Lieu atypique dans un décor Gustavien et doté d'une jolie cour privative, ce restaurant dépayçant et paisible, fait le bonheur de la clientèle.

Patrick prépare ses recettes au gré de son imagination, dans le respect et dans le savoir-faire de ce qu'il a appris.

Quelques incontournables de **L'Atelier de Jeanne** : son parmentier de canard, ses lasagnes végétariennes, sa salade italienne et son rouget à la monégasque...



Avec le soutien financier de :



LE CRESPÉO

Patrick PINON - L'Atelier de Jeanne

Type de plat : Plat
Pour 4 personnes
Préparation : 40 minutes
Cuisson : 30 minutes



- > 15 oeufs
- > 3 tomates
- > 100 g d'olives noires dénoyautées
- > 2 oignons
- > 3 poivrons
- > 1 bouquet de basilic et de ciboulette
- > 20 cl d'huile d'olive
- > Sel, poivre
- > 200 g de gruyère râpé

PRÉPARATION

Préparer 5 omelettes avec 3 oeufs chacune, assaisonner de sel et poivre. Dans le premier bol, incorporer les tomates en petits dés, dans le second les olives noires entières, dans le troisième les oignons revenus également dans l'huile d'olive en petits dés, dans le quatrième les poivrons en petits dés, et pour la dernière omelette les herbes basilic et ciboulette ciselées.

Faire cuire chaque omelette, dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Après la cuisson, mettre dans un plat allant au four et disposer chaque omelette l'une après l'autre sans oublier le gruyère râpé entre chaque couche pour consolider les unes aux autres. Mettre au four à 150°C pendant 30 min et tenir le Crespéo au frais après refroidissement (au minimum 6h).

Démouler le Crespéo et couper en tranche. Servir très frais avec un coulis de tomates au basilic accompagné d'une petite salade.



Légumes offerts par :
Madame LEPAGE et BAULE Bio

Retrouvez toutes les recettes sur www.mtonmarche.com

