

basse-normandie



GAËTAN
CRESPIN

Il se forme chez Alexandre Gauthier ; Auberge de la Grenouillère à la Madelaine-sous-Montreuil, durant cinq ans, puis, dirige les cuisines de l'hôtel-restaurant « Les Fuchsias » à Saint-Vaast-la-Hougue pendant un an.

Il s'installe à Juvigny-sous-Andaine, « Au Bon Accueil » en mars 2012 avec sa compagne Aurélie où ils obtiennent un bib gourmand au Guide Michelin en 2013. Il est également élu jeune talent Basse Normandie année 2013 par le guide Gault & Millau et jeune talent Graindorge la même année.

Dans son restaurant, il vous propose une cuisine créative autour de produits simples et populaires.



CROC'ANDOUILLE ET CAMEMBERT LANGUE DE PORC

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

INGRÉDIENTS

- 100 g d'andouille
- 4 tranches de pain de mie
- 1 camembert
- 15 cl de crème liquide
- 2 langues de porc cuites
- 200 g de pousses d'épinards, roquette et pourpier
- 1 échalote
- 30 g de petits câpres
- 2 jaunes d'œufs
- 10 cl d'huile de noisettes
- Fleur de sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

Portez la crème à ébullition, ajoutez le camembert en morceaux et mixez. Réservez à température ambiante.

Enlevez la croûte des tranches de pain de mie. Tartinez la mie de crème au camembert.

Posez de fines tranches d'andouille sur deux tartines et recouvrez-les avec les deux autres. Taillez les croques en bandes de 1,5 cm et réservez.

Epluchez et ciselez l'échalote.

Montez les jaunes d'œufs avec l'huile de noisettes. Ajoutez-y les câpres et l'échalote ciselée et réservez.

Taillez les langues de porc en tranches de 1 cm d'épaisseur. Dans une poêle antiadhésive, rissolez pendant cinq minutes les tranches de langues de porc et assaisonnez de fleur de sel et de poivre du moulin.

Toastez les croques au four. Assaisonnez la salade de pousses d'épinards, de roquette et de pourpier avec la vinaigrette aux câpres. Dressez les langues de porc, le croc'andouille et la salade.