

Feuilleté d'asperges vertes à la crème de tomme vaudoise

GASTROVAUD

Avec le soutien de



Fédération - Financement - Formation

LABEL FAIT MAISON - Du 20 au 26 mai, l'asperge sera à l'honneur dans de nombreux restaurants qui affichent le «Label Fait Maison». De quoi déguster ce produit de saison dans les règles de la cuisine traditionnelle.

De plus en plus de restaurateurs vaudois - quelque 135 à ce jour - adhèrent au Label Fait Maison. Initié par la Fédération Romande des Consommateurs, GastroSuisse, Slow Food Suisse et la Semaine Suisse du Goût, il permet de distinguer les établissements dont les mets sont préparés intégralement, ou en majeure partie, dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits préculinés. Du 20 au 26 mai, ils mettront en valeur l'asperge du pays dont la saison a débuté pour se terminer fin juin. Pour la sublimer, Christophe Logodin, le chef et gérant de Chez Tof, au Mont-sur-Lausanne, propose cette recette alléchante: Feuilleté d'asperges vertes à la crème de tomme vaudoise, copeaux de jambon cru croustillants et feuilles de roquette.

Ingrédients pour 4 personnes

- 600g d'asperges vertes vaudoises ou valaisannes
- 1 pièce de tomme bio de la Venoge
- 2dl de crème à 35%
- 300g de pâte feuilletée
- 12 tranches de jambon cru des Grisons
- 1 œuf entier
- 200g de roquette
- sel
- poivre blanc

Réalisation

1. Préchauffer le four à 180° degrés. Tailler la pâte en rectangles de 15/10cm et disposer sur une plaque à pâtisserie, dorer avec l'œuf entier. Mettre les tranches de jambon cru à côté ou sur une autre plaque en même temps au four et cuire 14 minutes.
2. Faire fondre la tomme vaudoise avec la crème dans une casserole puis mettre au frais.
3. Eplucher et blanchir les asperges pendant 3 minutes (légèrement croquantes).
4. Une fois la crème bien froide, monter en chantilly et assaisonner.
5. Couper les feuilletés en deux, disposer les asperges sur le fond, ajouter la crème montée à la tomme. Parsemer les tranches de jambon cru croustillant dessus puis remettre le «chapeau» du feuilleté dessus, avec un bouquet de roquette à côté.
6. Assaisonner la salade de roquette à l'huile de noix, très beau mariage avec les asperges et la tomme. ■

Chez Tof, chemin de Mallefer 145, 1052 Le Mont-sur-Lausanne, www.cheztof.ch

Liste des restaurants participants à la suggestion d'asperges sur : www.labelfaitmaison.ch et page Facebook @lelabelfaitmaison



«Le Label Fait Maison apporte un vrai plus à notre métier de restaurateur et prouve que nous travaillons le produit dans les règles de la cuisine traditionnelle».

Christophe Logodin, chef et gérant de chez Tof

Carine Rouge, chargée de projet Label Fait Maison

Le Label Fait Maison met les asperges à l'honneur du 20 au 26 mai, parlez-nous de cette action?

Pour le plaisir des clients gourmards et afin de mettre en valeur un produit local, une cinquantaine de restaurants labellisés «Fait Maison» vous proposent une suggestion d'asperges originale 100% maison. Baptisée «suggestion d'asperges repensées», elle laisse ainsi le choix aux chefs de

les cuisiner selon leurs envies et leur créativité. Retrouvez tous les restaurants participants en Suisse romande sur notre site www.labelfaitmaison.ch et notre page Facebook.

Vous défendez la cuisine faite maison sur place ainsi que la transparence, comment le consommateur peut reconnaître ces critères dans les restaurants?

Un plat est considéré comme «Fait Maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine. Si un plat ne répond pas aux exigences du cahier des charges, il sera

signalé par un astérisque sur la carte signifiant ainsi un gage de transparence pour les consommateurs et une assurance d'une cuisine authentique.

Avez-vous réussi à passer le Röstigraben?

On y travaille! L'intérêt dans les milieux urbains est là et différents contacts sont en cours. L'obtention de financement demeure une priorité pour que le Label devienne national. ■

Liste des restaurants labellisés ou en cours d'affiliation sur www.labelfaitmaison.ch

