



GAZPACHO DE MÂCHE

YOGOURT AU VERJUS, CHOU-FLEUR GRILLÉ
ET HUILE DE CHARDON

PAR CALLUM TOD



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 3** gousses d'ail
- 100 g** concombre
- 1** piment vert
- 300 g** pain rassis (pain mi-blanc)
- 1 L** eau
- 2 cc** bouillon de légumes
- 1,5 dl** huile d'olive extra vierge
- 2 cs** vinaigre de Xérès
- 250 g** rampon / mâche
- 1 cc** sucre fin
- 1/2** jus de citron bio
- 150 g** yogourt (style grec)
- 3 dl** verjus
- 120 g** chou-fleur grillé
- 1 cc** huile de chardon ou noisette
- 1** radis rouge
- sel et poivre
- graines de grenade

PRÉPARATION

- > Mixer l'ail, le concombre, le piment, le pain, le bouillon de légumes, l'huile d'olive, le vinaigre de Xérès, la mâche, le sucre et le jus de citron. Jusqu'à une consistance bien lisse et assez épaisse.
- > Mélanger le yogourt avec le verjus.
- > Pour la préparation du chou-fleur grillé : Laver le chou-fleur entier à l'eau, bien le frotter avec de l'huile d'olive et un peu de jus de citron, saler et poivrer, cuire sur une plaque au four à 175°C durant 35 minutes.
- > Découper le radis en tranches de 2 mm et tailler en forme de triangles aléatoires.

DRESSAGE

- > Verser le Gazpacho (bien frais) dans une assiette creuse.
- > Garnir avec le chou-fleur et les graines de grenade.
- > Mettre les points de yogourt, quelques feuilles de mâche, et le radis sur l'assiette.
- > Verser un filet d'huile de chardon sur l'assiette.



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch

Scannez pour retrouver
la recette en ligne





En mars, le rampon de Roland Stoll est dans vos assiettes

LES CULTURES

Une approche simple et efficace dans des serres high-tech et la création d'un environnement parfait garantissent que les plantes comme le rampon prospèrent. Les équipes travaillent dans des conditions optimales, assurant une croissance saine grâce à une fertilisation personnalisée et une surveillance constante. Chez Stoll Production SA, la culture signifie productivité améliorée et respect de la nature.

Une approche moderne, combinée à une mécanisation intelligente, permet également d'obtenir des récoltes exceptionnelles tout en préservant les sols et les ressources.

Ainsi, la simplicité et l'innovation se rencontrent pour créer des produits de qualité, cultivés avec soin.

Les mottes de rampon sont cultivées durant quatre à six semaines, avant d'être replantées pour une durée de culture également de quatre à six semaines avant la récolte finale.



Stoll Production SA
Yverdon-les-Bains, VD



RAMPON OU MÂCHE

Cette salade d'hiver aux petites feuilles vert foncé se présente en bouquets et a un délicieux goût de noisette. Elle est connue outre-Sarine sous le nom de «Nüsslisalat». Très peu calorique, elle contient du fer, de nombreuses vitamines et des sels minéraux.



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch



PLANTATION

De août à novembre



RÉCOLTE

De septembre à avril