Une équipe de dix adhérentes de la SHA ont relevé un défi : celui de mettre sur pied un déjeuner dégustation à partir de recettes originales et de légumes non moins originaux. L'organisation de cette opération a demandé quelques réunions de préparation s'étalant sur plusieurs mois pour mettre au point les recettes et l'organisation matérielle de ce défi. A noter que les différents légumes utilisés provenaient des jardins de l'équipe .
Finalement le jour j est arrivé (le 20 octobre 2023) et c'est à 70 adhérent(e)s de la SHA que nos marmitons ont proposé un défilé de verrines, bouchées, veloutés, cakes, etc dans le cadre chaleureux de la salle « la rotonde » du Centre St Jean à Angers.

La préparation de ces plats en cuisine a demandé une organisation quasi-militaire avec le mise en place au dernier moment des différentes préparations ainsi que leur finalisation. Organiser la mise sur assiette fut également un défi réalisé haut la main par nos cordons bleus.

Après la conception des recettes, la préparation des différentes bouchées et la mise des bouchées sur assiette, ce fut la farandole des compositions culinaires qui arrivèrent sur les tables des convives, tables décorées par des bouquets réalisés par les marmitons elles-mêmes avec les fleurs du jardin.

DÉGUSTATION

Légumes anciens Recettes originales

APÉRO/ENTRÉE

- Concombre à confire et saucisson
- Radis d'automne et fromage de chèvre
- Patates douces /pomme/gingembre
- Kiwaï
- Courgettes déshydratées
- Gougère tétragone/câpre de marguerite
- Chioggia et fromage
- Pesto de shiso sur crackers
- Chips de légumes et chou kale grillé
- Feuilleté de pesto
- Pickles de courgettes
- Caviar d'aubergine
- Souchets grillés

ASSIETTE SALÉE

- Feuilleté d'arroche
- Salade de fèves
- Gaufre de patate douce
- Cyclanthère farci
- Velouté vert
- Panacota d'asperges/oeufs de lump
- Velouté de topinambours
- Verrine de houmous de betterave
- Cake butternut/orties
- Potatoes de butternut
- Feuille de vigne farcie
- Roulé d'épinards du caucase
- Bouchée de chaillotte salée

ASSIETTE SUCRÉE

- Tourte de blettes vertes
- Gâteau de patates douces
- Fromage blanc / confiture kumquat-citron
- Muffin de patate douce
- Gâteau de topinambours au chocolat
- Moelleux à la rhubarbe et lait d'amande
- Panacota à la crème de mûres
- Fondant de haricots blancs et cacao
- Gâteau cassis, basilic et lippia dulcis
- Tarte à la citrouille
- Toasts de pain brioché et pain de mie avec confitures originales
- Pâtes de coings

Ce fut un grand moment de convivialité que tous les convives ont apprécié en plus des différentes créations culinaires qui ont fait le bonheur des papilles de par leur qualité gustative. Cela a aussi permis de découvrir des utilisations très originales de certaines plantes à des fins culinaires.

L'équipe des marmitons

Et encore un grand bravo à Francine, Isabelle, Françoise, Marie-Odile, Marie-Hélène, Myriam, Dany, Dominique, Marie-Claude et Marlène.