

*Brochette de poire alt.1886, vierge  
de légumes & pommes paillasson*

Chef Laurent Trochon  
Restaurant - L'Auberge de la Grange aux Fleurs  
Membre des Toques d'Auvergne



### Préparation de la vierge de légumes

À la mandoline, commencer par tailler la courgette et le concombre, puis superposer les tranches obtenues pour les couper en brunoise. En parallèle, ciseler les échalotes et monder les tomates. Pour ceci, retirer le pédoncule tout en réalisant une incision en forme de croix sur le côté opposé. Ensuite, plonger les tomates dans l'eau bouillante pendant 1 minute avant de stopper la cuisson dans une eau froide. Enfin, peler-les, lever les quartiers et taillers-les en dés.

Dans un saladier, écosser les petits pois puis intégrer les légumes avec l'échalote. Saler, poivrer et ajouter une pincée de piment d'espelette, d'huile d'olive et le jus l'huile d'olive et le jus de 2 citrons. Terminer avec la sauce teriyaki avant de bien mélanger l'ensemble.

### Préparation des pommes pallaïsson

Une fois les pommes de terre épluchées, les tailler à la mandoline avant de les découper en fine julienne. Saler et poivrer.\*

Pour la cuisson, préparer une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. À l'aide d'un emporte pièce, réaliser une galette. Faire cuire chaque face jusqu'à obtenir une belle coloration.

### Préparation des brochettes de poire alt.1886

Éplucher l'oignon et le couper en morceaux et faire de même avec le poivron. Ensuite, réaliser des tranches régulières de poire **alt.1886** et monter la brochette en alternant la viande, l'oignon et le poivron.

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faire cuire les brochettes en fonction de la cuisson désirée.

Pour le dressage, déposer une brochette dans l'assiette avec une pomme païllasson et un bouquet de roquette. Finaliser le plat en arrosant la brochette avec la vierge de légumes.

### Ingrédients pour la brochette :

360G de poire alt.1886  
1 oignon  
Huile d'olive  
Roquette (pour mémoire)  
Poivre du moulin  
Fleur de sel

### Ingrédients pour la vierge de légumes :

1 concombre  
1 courgette  
2 échalotes  
3 tomates  
16 cosses de petits pois  
10 CL d'huile d'olive  
2 citrons  
1 c. à soupe de sauce teriyaki  
1 pincée de piment d'espelette  
Sel  
Poivre

### Ingrédients pour les pommes pallaïsson :

3 pommes de terre  
Huile d'olive  
1 oeuf (optionnel)

\*Astuce du chef : vous pouvez ajouter un œuf pour faciliter la formation de la galette. Dans tous les cas, veiller à ne pas mouiller les juliennes de pommes de terre avant la cuisson.



Après avoir sillonné quelques routes de France, d'Écosse et même d'outre-Rhin, **Laurent trochon** pose ses valises de cuisiner dans le Cantal.

C'est au côté de son épouse Carmen, que le chef est aux commandes du restaurant **l'Auberge de la Grange aux Fleurs**, à Champs-sur-Tarentaine (15). Depuis 6 ans, il concote dans sa cuisine des plats aux saveurs auvergnates relevés par une touche méditerranéenne.

Laurent Trochon fait partie des **Toques d'Auvergne**.