

Saveur | Le clash pomme du Limousin versus piment d'Espelette



Sur le stand du village Nouvelle-Aquitaine du Salon de l'Agriculture, la région met en valeur ses 400 produits sous signe de qualité et d'origine recensés par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), en organisant des ateliers cuisine. Animés par le chef Jésus du Grand Miam, sur France Bleu Gironde, et le chef étoilé Christophe Girardot, « ceux-ci visent à stimuler l'imagination du public, avec des recettes originales », indique Isabelle Peroche, responsable des événements. Tous les après-midis, des "battle" culinaires ont lieu, où les visiteurs sont invités à cuisiner avec un garde-manger imposé. Nouveauté cette année : le kit tapas, où l'élaboration des pintxos est également confiée au public, aux fourneaux !

En ce premier jour au Salon de l'Agriculture, samedi 12 mai, une odeur d'échalote cuite au beurre a rameuté les visiteurs autour du stand, où Christophe Girardot officiait. Frappant des escalopes de veau du Limousin finement découpées, le chef étoilé a présenté une recette de roulé pomme et veau du Limousin, fourré avec une farce faite avec des chutes de veau, des noix de Dordogne, du pruneau d'Agen, du piment d'Espelette et de la pomme du Limousin. « Avec tous ses produits, la Nouvelle-Aquitaine a de quoi être autosuffisante », s'est amusée à commenter l'animatrice. Vingt minutes plus tard, après avoir poché son rouleau, le plat est prêt !



Alix Fourcade
Crédit Photo : Alix Fourcade
Publié sur aqui.fr le 12/05/2018
[Url de cet article](#)