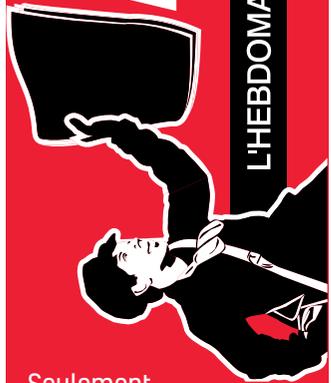


LAPALISSE
MONTAGNE
BOURBONNAISE

La Semaine de l'Allier

L'HEBDOMADAIRE DU BOURBONNAIS



Seulement
1,50€
pour toute la semaine

Judi 24 décembre 2020
N° 820

H 28146 - 0820 - F: 1.50 €



4 pages
loisirs et
jeux pour
se détendre

p. 25 à 27

PATRIMOINE

Le seul tramway de l'Allier reliait Cusset à Vichy

p. 20 et 21



LES AMIS DU PATRIMOINE

Au Breuil, ils font renaître une belle histoire

p. 19

18, rue de la Fraternité - 03000 Moulins - 04 70 20 51 88 - redaction@semaineallier.fr - www.lasemainedelallier.fr

ALLIER

Aidons nos restaurants pendant les fêtes



Ils se battent comme des acharnés pour proposer des menus à emporter. Rencontre avec les chefs de l'Allier. Ils livrent leurs menus, leurs recettes et leurs bonnes adresses. **P. 3 à 18**



Les tabliers rouges : Alexandre Humbert et Mickaël Favier. Crédit photo Fanny Reynaud



Les minis-burgers remporteront tous les suffrages pour l'apéritif.

Les trois bonnes recettes de traiteurs aux grands cœurs

ISSERPENT. Alexandre Humbert et Mickaël Favier, Les Tabliers Rouge, nous dévoilent trois bonnes recettes à faire chez soi.

Mickaël Favier et Alexandre Humbert ont installé leur entreprise en Pays de Lapalisse, à Isserpent. Dans leurs locaux à la vue imprenable sur la Montagne Bourbonnaise toute proche, règne une ambiance studieuse où plane la créativité des deux associés. Ils officient en région Auvergne Rhône Alpes pour toutes sortes d'occasions : mariages, brunchs, fêtes d'entreprises et grands événements. « Notre mission est d'accompagner nos clients dans la réussite de leurs événements de vie et leurs réceptions professionnelles avec des services de traiteur personnalisés, attentionnés et à forte valeur humaine pour 10 à 500 personnes ».

Mickaël et Alexandre ont très gentiment accepté de dévoiler plusieurs recettes originales qui raviront les gourmands. Simple mais raffinées, le tout à base de produits locaux qu'ils aiment tant travailler.

La moutarde de Charroux, les pastilles Vichy, les volailles d'Escurolles, la viande de Creuzier-le-Vieux... Pas de doutes, on trouve des ingrédients de

qualités à quelques encablures de chez soi.

MIJOTÉ DE PINTADE À LA MOUTARDE DE CHARROUX

Il faudra
 - Une volaille de votre choix
 - Un demi litre de crème liquide
 - 20 grammes de maïzena
 - 250 grammes de moutarde de Charroux
 - Une pointe de sel
 Faites cuire votre viande en cocotte ou en four et découper les filets pour une présentation en cassolettes. Préparer à côté la sauce avec la crème à faire chauffer dans une casserole en y incorporant la moutarde, le sel et la maïzena jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.

Verser sur la viande et rajouter des champignons si vous le souhaitez. Une recette toute simple mais délicieuse à accompagner de petits légumes, de purée ou d'écrasé de patate douce relevée aux épices mexicaines!

www.lestabliersrouges.fr



Mijoté de pintade à la moutarde de Charroux

FAIT MAISON Vos convives s'en souviendront...

Apéritif dînatoire ou entrée raffinée, nul doute que ce min-burger marquera les esprits.

MINI-BURGER

Pour le pain :
 Mélanger 500 grammes de farine, 1 sachet de levure boulangère, 70 grammes de sucre, 10 grammes de sel dans un robot. Faire fondre dans une casserole 40 grammes de beurre puis y ajouter 100 ml d'eau et 140 ml de lait. Verser le beurre fondu, l'eau et le lait au fur et à mesure sur la préparation sèche réalisée précédemment au robot. Rajouter 3 jaunes d'œufs et pétrir 10 minutes. Après avoir laissé tiédir et reposer la pâte, faites vos mini boules (3 cm pour des minis burgers) ou laissez le pâton entier selon votre préférence.
Astuce : si l'envie vous en dit, ajoutez noix, noisettes, autres graines et fruits à coque, figue et compotées, pralines ou fruits confits sur vos pains à cuire.

Badigeonner d'œuf les mini-burgers puis préchauffer le four à 180°C.

Cuire 7 minutes les mini burgers ou 20 minutes le pâton entier selon la forme que vous lui donnerez.

Couper vos mini burger et pour y ajouter toutes vos envies ! Ici une sauce

burger, 20 grammes de viande hachée précuite en mini-steak, un quart de tranche de cheddar, une rondelle de tomate un brin de salade.

CRÈME DESSERT À LA PASTILLE DE VICHY

Pour 6 personnes
 - 500 ml de lait
 - 75 grammes de sucre en poudre
 - 3 œufs entiers
 - 2 sachets de sucre vanillé
 - 100 grammes de brisure de pastilles de Vichy
 Faire bouillir le lait après y avoir ajouté les pastilles de Vichy mixées, le sucre vanillé et le sucre. Batre les œufs en omelette et y verser le lait doucement. Verser le mélange ainsi obtenu dans un grand moule ou en portions individuelles.

Cuisson au four au bain marie :
 Placer le moule dans un récipient plus grand que lui rempli d'eau. Faire cuire à thermostat 4-5 (130 à 150°C). Pour vérifier la cuisson : toucher le centre du bout du doigt. Il doit présenter une certaine résistance. Servir froid et décorez. Sur la photo, ce sont des cranberries!



Les tabliers rouges proposent ici une recette de dessert léger et original : une crème à la Pastille de Vichy.