

CÔTÉ JARDIN
UNION MARAÎCHÈRE DE GÈNEVE



**CHEF'S
GOUTATOO**
GÈNEVE

CARDONS DE GÈNEVE ET FILET DE POULET FAÇON BAKLAVA



*Le cardon ^{AOP}
dans tous ses états*

RECETTES POUR 4 PERSONNES

*Cardons ^{AOP} de Genève
et filet de poulet façon
baklava*

PAR LE CHEF

Marc-Philippe Ramade

— INGRÉDIENTS —

COULIS DE CARDON

200 g de cardons égouttés
20 g de beurre
1 échalote hachée
2,5 dl de crème a 25%
Sel, poivre, piments de Genève

BAKLAVA DE CARDON

100 g de cardons égouttés
40 g de morilles fraîches où détrempées
1 échalote hachée
Persil haché
120 g de filets de poulet GRTA
4 feuilles de filo
30 g de beurre
2 cuillères de miel
Graines de sésame et pavots
Huile d'olive
Sel, poivre, piments de Genève

— PRÉPARATION —

COULIS DE CARDON

Dans une casserole, faire suer 200 gr de cardons avec 20 gr de beurre et une échalote hachée. Ensuite, ajouter la crème, assaisonner et laisser cuire 15 minutes environ. Mixer finement et rectifier l'assaisonnement et l'onctuosité.

BAKLAVA DE CARDON

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faire suer 100 gr de cardons, 40 gr de morilles et l'autre échalote hachée. Après une légère coloration, ajouter le persil. Mixer le tout et ajouter le filet de poulet afin d'obtenir une masse homogène. Rectifier l'assaisonnement.

Étaler une fine couche de cardons et poulet sur la feuille de filo badigeonnée de beurre. Rouler façon Baklava, badigeonner de miel, parsemer de graines de sésame et pavots. Cuire au four 20 minutes à 180°. Lustrer de beurre fondu à la sortie du four.

— DRESSAGE —

Mettre le coulis de cardons au fond des assiettes, déposer les Baklavas en tronçons et décorer.





UNION MARAÎCHÈRE DE GENÈVE

En partenariat avec



GETAZ

MIAUTON



regio•garantie

45 route de Base
1258 Perly
umg@umg.ch
www.umg.ch