

Vendredi

PETITS ROUGETS

au beurre blanc



Fernande a longuement observé Marthe en cuisine... Notamment, la fameuse recette au beurre blanc, qui faisait déjà la renommée de la maison, avant même la reprise du restaurant par la famille Allard. Marthe conseillait de toujours préférer les échalotes grises, très savoureuses, et d'utiliser du beurre de première qualité.

Souvenirs...

« A l'époque, raconte André Allard, il y avait trois grands beurres blancs à Paris, celui de la mère Michel, celui de Châtaigner avec son panaché de turbot, homard au beurre blanc et le nôtre. Il nous a fait connaître autant ou presque que le canard aux navets. » Extrait du livre « La cuisine de chez Allard, Nicolas de Rabaudy, éd. JC Lattès »

Retour de cave...

André Allard recommandait un Meursault, qui par sa puissance envoûtante et ses arômes « beurrés » soulignait intégralement l'extrême finesse du rouget, donc ne changeons rien !

4,2 Euros

Tous les Vendredis

au déjeuner et au dîner