



Hôtel
Restaurant

Les
2
Rives

**CUISINEZ
CONFINÉ AVEC
NOTRE CHEF PIERRE**

RESTAURANT LES 2 RIVES

MAÎTRE RESTAURATEUR
LOGIS GOURMAND

48500 BANASSAC

FRITES DE POLENTA AU LAIT ENTIER : FERME DES RIEU

LES INGRÉDIENTS

- 250 gr polenta
- 1 l de lait entier
- 100 gr de beurre
- sel poivre



PROGRESSION

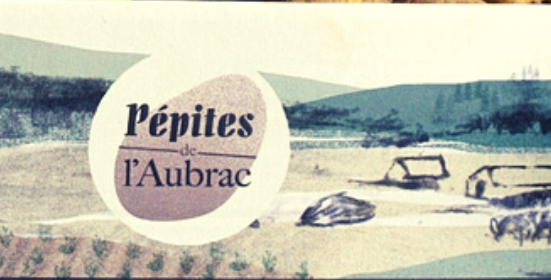
- faire frémir le lait avec 70gr de beurre, sel et poivre
 - quand le lait frémit versez en pluie la polenta et remuez
 - une fois la polenta semi-épaisse,
 - beurre un plat ou une plaque
 - y versez la polenta
 - enfournez à 120)C pendant 30 minutes
 - laissez refroidir
 - démoulez la polenta, la tailler en bande pour faire les frites
 - passez les bande de polenta à la friteuse à 18°C
 - à coloration, les sortir et les égoutter
- il ne vous reste qu'à les déguster en accompagnement du plat de votre choix

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE
Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95



BON APPÉTIT !!!



Hôtel ***
Restaurant

Les
2
Rives



**CUISINEZ
CONFINÉ AVEC
NOTRE CHEF PIERRE**

RESTAURANT LES 2 RIVES

MAÎTRE RESTAURATEUR
LOGIS GOURMAND

48500 BANASSAC



GALETTES DE PÉPITES DE L'AUBRAC LES POMMES DE TERRE MADE IN LOZÈRE

LES INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 3 branches de persil
- 1/2 bottes de ciboulette
- 5 cl d'huiles de tournesol
- 2 oeufs



Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE
Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95

PROGRESSION

- Lavez et épluchez-les Pépites de l'Aubrac
- rappez les
- ajouter les herbes hachées, les 2 œufs, sel et poivre
- dans une poêle bien chaude, faire des petits tas et les cuire de chaque côté 5 minutes



BON APPÉTIT !!!



Hôtel
Restaurant

Les
2
Rives

**CUISINEZ
CONFINÉ AVEC
NOTRE CHEF PIERRE**

RESTAURANT LES 2 RIVES

MAÎTRE RESTAURATEUR
LOGIS GOURMAND

48500 BANASSAC

SOUFFLET DE PÉPITES DE L'AUBRAC LES POMMES DE TERRE MADE IN LOZÈRE

LES INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre
- 60 gr de chèvre rappé
- 30 cl de lait
- 4 œufs
- 50 gr de beurre
- sel et poivre

PROGRESSION

- lavez les pommes de terre et les éplucher
- les couper en morceau et les cuire dans une casserole d'eau salée bouillante
- préchauffer le four à 160 °C
- égouttez les pommes de terre, les écraser
- faire bouillir le lait, le beurre et un peu de sel
- séparez les blancs et les jaunes des œufs
- mélanger les pommes de terre avec les jaunes d'œufs et le fromage de chèvre rappé
- montez les blancs en neige et les incorporer
- beurrer les ramequins individuels et les remplir
- enfourner pendant 5 minutes à 160 °C puis 8 minutes à 180 °C



Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE
Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95

A TABLE C'EST PRET !!!



Hôtel ***
Restaurant

Les
2
Rives

**CUISINEZ
CONFINÉ AVEC
NOTRE CHEF PIERRE**

RESTAURANT LES 2 RIVES

MAÎTRE RESTAURATEUR
LOGIS GOURMAND

48500 BANASSAC

LA PIZZA DU JOUR PÂTE A LA FARINE DU MOULIN DE TRESCANOUS

LES INGRÉDIENTS

- 500 gr de farine T55 ou T65
- 25cl d'eau
- 20 gr de levure fraîche
- 10 gr de sel
- 10 cl d'huile d'olive

GARNITURE

- 3 tomates
- 1 ail
- 5 cl d'huile d'olive
- 50 gr de mozzarella fraîche

PROGRESSION

- délayez la levure dans un bol avec l'eau
- dans la cuve de votre batteur ou dans un saladier ajoutez la farine et le sel
- pétrissez la pâte avec l'eau
- quand la pâte est homogène ajoutez l'huile d'olive
- mélangez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne brille plus
- couvrez la et laissez la reposer 6 h au réfrigérateur, 2 h à température ambiante
- coupez les tomates en dès, faites les revenir dans l'huile d'olives
- ajoutez l'ail haché
- divisez la pâte en 2, étalez là en rond sans trop la malmener
- étalez votre sauce tomate, la mozzarella tranchée et le fromage râpé
- enfournez la à 230 °C durant 5 à 6 minutes

Conseils : plus vite votre pizza cuira plus elle sera meilleure pour les fours ménager les mettre au maximum

A TABLE C'EST PRET !!!

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE
Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95



FERME A



Hôtel
Restaurant

Les
2
Rives



**CUISINEZ
CONFINÉ AVEC
NOTRE CHEF PIERRE**

RESTAURANT LES 2 RIVES

MAÎTRE RESTAURATEUR
LOGIS GOURMAND

48500 BANASSAC



GAVELAX DE TRUITE PISCICULTURE DE ST FRÉZAL

LES INGRÉDIENTS

- 2 filets de truite
- 1 kg de gros sel
- 1 kg de sucre cassonade
- 25 cl de jus d'orange
- 15 cl de sauce soja (salé)
- 1/2 botte de coriandre



PROGRESSION

- levez les filets
- enlevez la peau et retirez les arrêtes
- dans un saladier, mélangez le sel, le sucre, le jus d'orange et le soja
- hachez grossièrement la coriandre et mélangez
- tamiser le fond d'un plat le mélange
- déposer les filets de truites dessus
- les recouvrir du mélange restant
- laissez reposer au réfrigérateur 6h
- les sortir du mélange, rincez les filets
- bien les sécher
- coupez les en bandes ou en cube, choisissez la taille qui vous convient pour le dressage
- accompagnez le d'un peu de fraîcheur

A TABLE C'EST PRET !!!

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE
Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95

Hôtel ***
Restaurant

Les
2
Rives

**CUISINEZ
CONFINÉ AVEC
NOTRE CHEF PIERRE**

RESTAURANT LES 2 RIVES

MAÎTRE RESTAURATEUR
LOGIS GOURMAND

48500 BANASSAC



TARTARE DE LÉGUMES JARDIN DE COCAGNE

LES INGRÉDIENTS

- 4 tomates
- 1 courgette
- 1 branche de céleri
- 3 pièces de poivron
- 5 feuilles de basilic
- 1/2 citron
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 80 gr de parmesan râpé
- sel et poivre

PROGRESSION

- lavez les légumes
- coupez les en dès
- haché de l'ail
- mélangez tous les légumes, saler et poivrer
- ajoutez l'huile d'olive
- rajouter le parmesan au moment de servir
- dresser sur une assiette individuelle
- soyez gourmand



LOTIÈRE
Jardin
de Cocagne



A TABLE C'EST PRET !!!

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE
Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95



Hôtel
Restaurant

Les
2
Rives



**CUISINEZ
CONFINÉ AVEC
NOTRE CHEF PIERRE**

RESTAURANT LES 2 RIVES

MAÎTRE RESTAURATEUR
LOGIS GOURMAND

48500 BANASSAC



FILET MIGNON DE PORC SAUCE À LA BIÈRE 48!

LES INGRÉDIENTS

- 1kg de filet mignon de porc
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- laurier ou thym
- sel, poivre
- 10cl d'huile d'olive
- bière blonde "la 48"



PROGRESSION

- lavez et épluchez-les carottes et les oignons
- émincez les oignons
- coupez les carottes en dès
- dans une cocotte faites revenir le filet mignon
- ajoutez les oignons et les carottes
- saler et poivrer
- ajouter la bière 48
- faire bouillir 5 minutes
- laissez mijoter à petit bouillon pendant 30 minutes

En accompagnement une suggestion faites vous plaisir avec les pépites de l'Aubrac

**ACCOMPAGNEZ VOTRE PLAT D'UNE AUTRE
BIÈRE DE VOTRE CHOIX DE LA 48, C'EST
PERMIS ET VOIR INDISPENÇABLE**



Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE
Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95



Hôtel ***
Restaurant

Les
2
Rives



**CUISINEZ
CONFINÉ AVEC
NOTRE CHEF PIERRE**

RESTAURANT LES 2 RIVES

MAÎTRE RESTAURATEUR
LOGIS GOURMAND

48500 BANASSAC

TARTINE DE L'ÉTÉ MOUSSE LÉGÈRE AU LÉVEJAC

LES INGRÉDIENTS

- 1/2l de crème
- 250gr de Lévejac
- sel, poivre
- piment d'Espelette (une pointe de couteau)
- 500gr de rhubarbe
- 125 gr de fraise
- 125gr de sucre

PROGRESSION

- dans un blinder mettre la crème et le Lévejac
- mélangez le tout au blinder jusqu'à l'obtention d'une crème montée
- pour l'assaisonnement mettre un pointe au couteau de piment d'Espelette, 2 pincées de sel et une pincée de poivre
- goûtez et rajouter de l'assaisonnement s'il en manque
- mettre en poche, réservez au frais
- pendant ce temps, épluchez la rhubarbe et la couper en petits morceaux
- faire cuire la rhubarbe dans une casserole avec le sucre
- quand il se forme un jus ajouter les fraises préalablement lavées et coupées en 2 ou en 4 suivant la grosseur
- laissez mijoter 10 minutes et réservez au frais
- toastez une tranche de pain
- tartinez dessus la compotée de fruits
- ajouter sur le dessus la mousse de lévejac
- pour la décoration mettez quelques tranches de fraises fraîches dessus
- ou des grains de groseilles pour un peu d'acidité

BONNE GOURMANDISE!!!

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE
Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95



MACARON À LA MOUSSE DE CHÈVRE ELEVAGE RODIER SARTRE

LES INGRÉDIENTS

- 2 blancs d'œufs
- 115 gr de sucre glace
- 65 gr de poudre d'amande
- 15 gr de sucre
- 1/2 l de crème
- 3 pots de faisselle de chèvre
- sel poivre
- piment d'Espelette (une pointe de couteau)
- colorant si vous souhaitez changer la couleur des coques des macarons

PROGRESSION

- tamisez les 3/4 du sucre glace avec la poudre d'amande
- montez fermement les blancs avec 30 gr de sucre semoule
- incorporez à la spatule la moitié des blancs avec le mélange du sucre glace et poudre d'amande
- mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène, puis rajoutez l'autre moitié des blancs en neige jusqu'à l'obtention d'un appareil brillant.
- mettez en poche puis couchez-les macarons sur un papier sulfurisé
- laissez crouter (laisser pauser la pâte sur le papier sulfurisé) les macarons 15 min jusqu'à ce que l'appareil colle plus aux doigts, puis cuire à 140 °C pendant 15 minutes
- pendant ce temps dans un saladier mélanger la crème, la faisselle et assaisonner
- mettre dans un siphon gazez 1 fois et secouer bien le siphon
- mettre une seconde cartouche, secouez à nouveau et réservez au frais
- remplir le macaron de mousse de chèvre

BONNE GOURMANDISE!!!



Hôtel
Restaurant

Les
2
Rives

**CUISINEZ
CONFINÉ AVEC
NOTRE CHEF PIERRE**

RESTAURANT LES 2 RIVES

MAÎTRE RESTAURATEUR
LOGIS GOURMAND

48500 BANASSAC

SAMOUSSA AU FROMAGE FONDANT, MIEL ET ROMARIN : SAVEURS LOZÈRE

LES INGRÉDIENTS

- 13 feuilles de briques
- 250 gr de fondant de Lozère
- miel
- branche de romarin
- Huile D'olive

PROGRESSION

- Coupez les feuilles en 3 bandes égales dans le sens de la longueur
- coupez le fondant de Lozère en cube de 1 cm
- étalez les feuilles de briques y poser le fondant de Lozère
- par dessus y rajouter une cuillère de miel et un peu de romarin
- refermez la feuille de brique en faisant des triangles
- avant la cuisson dorer avec l'huile d'olive
- cuire à 180 °C pendant 5 minutes
- si vous les mangez plus tard, les remettre 1 minute au four pour les manger chaud

**ET SURTOUT POUR UN BON MOMENT
GOURMAND PRÉVOYEZ PLUS D'UN
SAMAOUSSA PAR PERSONNE!!!**

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE
Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95



LEVÉES EN PLEIN AIR
AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Hôtel ***
Restaurant

Les
2
Rives



**CUISINEZ
CONFINÉ AVEC
NOTRE CHEF PIERRE**

RESTAURANT LES 2 RIVES

MAÎTRE RESTAURATEUR
LOGIS GOURMAND

48500 BANASSAC



POULET A LA PROVENÇALE FERME AJAS

LES INGRÉDIENTS

- Poulet : 1.6 kg
- Huile d'olives : 10 cl
- Herbes de Provençes : 2 cuillères a café
- Oignons grelot : 150 g
- Olives noires ou vertes : 150 g
- Laurier : 1 feuille
- Pulpe ou purée de tomates : 500gr



PROGRESSION

- Découper le poulet en morceaux
- Mélanger l'huile d'olives avec les herbes de Provence et badigeonner le poulet
- Enfourner 20 min à 200 degrés
- Sortir le plat du four et ajouter la pulpe de tomates, les oignons grelots, les olives et le laurier
- Prolonger la cuisson de 30 min à 180 degrés

**ET SURTOUT POUR UN BON MOMENT
GOURMAND PRÉVOYEZ PLUS D'UN
SAMAOUSSA PAR PERSONNE!!!**

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE
Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95



Hôtel
Restaurant

Les
2
Rives



**CUISINEZ
CONFINÉ AVEC
NOTRE CHEF PIERRE**

RESTAURANT LES 2 RIVES

MAÎTRE RESTAURATEUR
LOGIS GOURMAND

48500 BANASSAC



CHAMPIGNONS MARINES CHAMPIGNON D'ALLENÇ

LES INGRÉDIENTS

- Pleurotes : 200 gr
- Trompettes de la mort : 100 gr
- Chanterelles : 100 gr
- Vin blanc sec : 25 cl
- Eau : 25 cl
- Poivre en grain : 2 grains (ou 3 tours de moulin à poivre)
- Clous de girofle : 1
- Coriandre en grains : 3 grains
- Sucre : 50 gr
- Sel : 6gr (ou 3 pincées)



PROGRESSION

- Nettoyez les champignons, et triez les gros des petits
- Coupez les gros en morceaux
- Dans une poêle très chaude avec un filet d'huile d'olives, faire sauter rapidement pendant 3 min et les sortir de poêle
- Faire bouillir le vin blanc avec l'eau avec tous les autres ingrédients
- Mettre les champignons dans un des bocaux versez la marinade dedans
- Fermez les bocaux et laissez refroidir
- Et stockez au réfrigérateur



**BON APÉRO ENTRE AMIS OU EN FAMILLE
OU MÊME A 2!!**

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE
Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95