

23.02

la lettre toquée
chefsanstoque



la table authentique

6 rue du Faustay - 4160 Anthisnes

0494/46.99.30

www.chefsanstoque.be

Facebook : chefsanstoque

23.02

Votre missive gourmande mensuelle

Des réservations à la folie

Au début de l'aventure ChefSansToque, même si cela partait probablement d'une bonne intention, j'ai fait les frais d'une publicité « bouche à oreille » erronée qui disait que ma Table était tout le temps complète... Ce n'était vraiment pas toujours le cas.

A ce jour, force est de constater que l'adage est devenu régulier.

Quelques heures avant d'ouvrir les portes de la Table Authentique de février, celle de Mars était déjà complète (sauf désistement à suivre sur les réseaux sociaux).

Je vous émoustille donc les papilles avec le menu annexé et je donne rendez-vous en avril aux prochaines réservations ! Je comprends maintenant les valeurs du travail qui m'ont été inculquées par ma tendre famille.

Rigueur, régularité, précision mènent souvent aux plus belles réussites. Merci au passage à mes nombreux convives de m'avoir permis d'y croire.

Les beaux jours semblent revenir. Et les producteurs nous donnent de plus en plus de beaux rendez-vous :

- Le Jardin d'Antan, notre producteur de légumes, a élargi ses horaires d'ouverture ;
- Le marché Croc-Local de Comblain-la-Tour reprend ce mercredi ;
- Pensez aussi à visiter les marchés de la Ferme du Hoya ;
- Mélanie de Cabri E Bella lance un original parrainage, filez voir la belle offre sur sa page : des filleul(e)-cabri vous attendent ;
- Le Petit Konoba et la Frite Maison organisent les 24 et 25/03 « Li fiësse du printemps », une très belle initiative !
- Quant à moi, si vous ne faites pas partie des convives de la Table Authentique de Mars, je vous donne rendez-vous les 14 et 15 avril où le menu aura peut-être quelques arômes de la plus belle baie du monde !

Au plaisir de vous accueillir,
Authentiquement vôtre,

Mike de ChefSansToque
www.chefsanstoque.be



Dates 2023

Mars	10 - 11 (complet)
Avril	14 - 15
Mai	12 - 13
Juin	09 - 10
Juillet & Août	dates à confirmer
Septembre	08 - 09 - 10
Octobre	13 - 14
Novembre	10 - 11
Décembre	08 - 09

PRIVATISER LE RESTO

Fête de famille, repas d'équipe,
réunion de comité, ...
Pensez à privatiser le restaurant

LE LIVRE DE CUISINE

Découvrez mon livre de cuisine
« L'authentique, le cuisiner, le vivre »

www.mikecuypers.be





TABLE AUTHENTIQUE
10 & 11 MARS

Pourpier comme un chimichurri

Poireau - Gingembre - Magret

Pièce de Salers - Jus Strogonoff - Nem de légumes

Pomme - Caramel - Matcha

chefsanstoque
6 rue du Faustay - 4160 Anthisnes
0494/46.99.30
www.chefsanstoque.be

Recette

par ChefSansToque

Cappuccino de pommes de terre

- Nettoyer, éplucher et découper l'ensemble des légumes ;
- Dans une noix de beurre, faire revenir l'oignon et le blanc de poireau émincés ainsi que la carotte coupée en brunoise ;
- Ajouter les pommes de terre, poivrer, saler et mouiller à hauteur avec du café ;
- Poursuivre la cuisson ;
- Vérifier la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau ;
- Mixer la préparation et rectifier la consistance avec du lait (de ferme si vous le voulez) ;
- Servir avec la betterave coupée en mirepoix en guise de garniture.

Ingrédients

pour 4 personnes

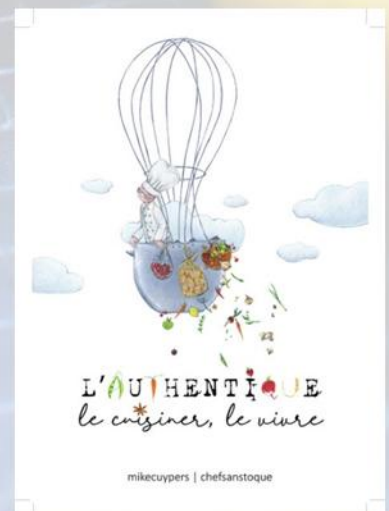
- 400 gr de pommes de terre à chair farineuse,
- 1 oignon moyen,
- 1 blanc de poireau,
- 1 carotte,
- 1 noix de beurre,
- 500 ml de (bon) café,
- Poivre et sel,
- Lait en suffisance,
- (Un trait de crème si vous êtes gourmand 😊).
- Une petite betterave cuite.

LE LIVRE DE CUISINE

D'autres recettes vous attendent dans mon livre de cuisine

« L'authentique, le cuisiner, le vivre »

Découvrez-le sur www.mikecuypers.be
17,00 €



la lettre toquée 23.02