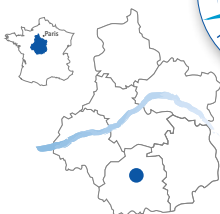


# LE P'TIT BOUCHON



64 rue Grande  
**36000 CHATEAUXROUX**  
Tél. : +33 2 54 61 50 40  
Port. : +33 6 08 25 74 46  
E-mail : leptitbouchon@free.fr  
www.leptitbouchon.fr

Contact : Julien MARCHÉS, gérant et Chef de cuisine, Maître Restaurateur

## PRODUITS du Centre

**Lentilles, carpe fumée,  
fromages du Berry,  
poules et pintades  
noires, andouillettes,  
safran**

## AUTRES PRODUITS

Safran de Chaillac

En plein centre de Châteauroux, vous allez adorer l'ambiance familiale et conviviale de ce petit bistrot. Le bar en zinc et la décoration vous entraînent dans une autre époque. Le jeune Chef, Julien MARCHÉS, vous propose une cuisine qui sent bon la France et qui vit au rythme des saisons.

Spécialités : œufs pochés en couilles d'âne ; terrine de lentilles au fromage frais et carpe fumée ; andouillette braisée au Reuilly ; poule noire du Berry ; fromage de la crèmerie.

Ouvert du mardi au samedi 9h - 14h30 et 18h - 22h fermé dimanche lundi jours fériés sauf exception... (heures de services 12h - 14h et 19h30 - 22h).

# LE P'TIT BOUCHON



## LES ADHÉRENTS du Centre

Mag Fruits - *Ingré* (45)  
Fromagerie Jacquin - *La Vernelle* (36)  
Fish Brenne - *Poulligny-saint-Pierre* (36)  
Huilerie Vigean - *Clion* (36)  
Charcuterie Issoldunoises - *Issoudun* (36)  
Domaine Tabordet - *Quincy* (18)  
Domaine Leblanc - *Aubinges* (18)  
Domaine Tatin - *Brinay* (18)

## RECETTE - Le nougat de chèvre et son coulis poivron *de Julien Marchés*

### Ingrédients

(pour 4 pers.)

500 g de chèvre frais  
50 g d'amandes entières  
50 g de noix  
50 g de pistaches  
2 cuillères à soupe de miel  
½ poivron rouge  
½ poivron vert  
½ poivron  
Piment d'Espelette, sel

### Préparation de la recette

1. Dans une jatte, mélangez chèvre frais, amandes, pistaches et noix concassées. Ajoutez les poivrons taillés en brunoise. Puis le miel, assaisonné de sel et poivre. Incorporez la gélatine et réservez au frais dans un moule pendant 3 heures.
2. Pour le coulis de poivrons, les cuire au four, les éplucher et mixer à chaud. Ajoutez sel et piment d'Espelette puis réservez au frais.
3. Démoulez, découpez et dégustez !

*Pour accompagner cette recette :  
un Chablis 2014 du Domaine Jean Dauvissat fera un compagnon idéal.*

