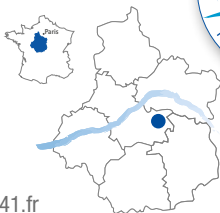


# AUBERGE LE BEAUHARNAIS



18 rue Napoléon III  
41210 LA FERTE BEAUHARNAIS  
Tél. : +33 2 54 83 64 36  
Port. : +33 6 85 65 05 09  
E-mail : lebeauharnais@orange.fr  
aubergelebeauharnais-restaurant-41.fr  
Contact : Nicolas VALLEYE



**Nous utilisons les produits des adhérents**  
**© du Centre suivants :**

- Le Moulin Laurentais (41)
- Domaine Claude Lafond (36)
- Crèche Frères (41)
- Axereal (41)
- Fish Brenne (36)

L'Auberge du Beauharnais, fondée en 2010, est un restaurant gastronomique installé au cœur de la Sologne. Le Chef cuisine pour vous des produits locaux (en collaboration avec plus de 40 producteurs locaux et régionaux). Le tout fait maison. Le menu change au gré des saisons. Découvrez un lieu et une cuisine d'exception.

L'Auberge Le Beauharnais vous convie à une table gastronomique authentique et créative, « fait maison », dont la qualité a reçu la reconnaissance notamment du Guide Michelin et du Collège culinaire de France.

# AUBERGE LE BEAUHARNAIS



## RECETTE - Asperges de Chambord, petits gris de Cour-Cheverny, crème d'ail et jus d'ail des ours

### Ingrédients (4 personnes)

- 16 Asperges de Chambord
- 24 Escargots petits gris de Cour-Cheverny
- 12 Croustilles de pain maison
- Sel - poivre
- Beurre fermier
- Pour la crème d'ail
- Gousse d'ail
- Crème 35%
- Sel - poivre
- Jus d'ail des ours
- Ail des ours
- Epinards

### Préparation de la recette

- Blanchir les gousses d'ail 7 fois en les refroidissant entre chaque fois, puis les cuire avec la crème.
- Les mixer finement avec une partie de la crème.
- Blanchir les épinards et l'ail des ours et les refroidir avec des glaçons, bien pressé pour retirer le maximum d'eau, les mixer finement et ajouter l'huile pour réaliser un pesto saler et poivrer.
- Éplucher les asperges et les cuire dans de l'eau salée, bien les refroidir.
- Dresser l'assiette.
- Poêler les escargots au beurre ainsi que les asperges.
- Déposer les asperges sur vos assiettes et intercaler les escargots et des points de crème d'ail, ajouter les croustilles et le jus d'ail des ours.

