



LE SÉRAC

Rouleaux de sérac de l'alpage de Flore*, coulis de légumes sauvages

PRÉPARATION

- 1** Farce: mélanger le sérac avec la mirepoix, ajouter les chanterelles et les feuilles de marjolaine finement hachées et la demi-crème. Saler, poivrer et mettre un peu de Tabasco.
- 2** Enrober cette farce dans les feuilles de nori pour former 2 rouleaux et les mettre dans un plat légèrement beurré, au four pendant 15 minutes à 100 degrés.
- 3** Sauce: mixer tous les ingrédients et servir cette sauce tiède sur les rouleaux de sérac. Garnir avec des fleurs.

Recette de Pierre-Marie Evéquoz chef au Café-Restaurant Le Clair-de-Lune, aux Mayens-de-Conthey. Pour cette Semaine du Goût, Le Clair-de-Lune propose l'événement «Sérac de l'alpage de Flore», un menu entrée-plat-dessert autour du sérac pour sortir de la traditionnelle dégustation sel-poivre.

> **Café-Restaurant Le Clair-de-Lune**
Mayens-de-Conthey,
1976 Erde.
027 346 16 78,
www.clairdelune.ch.
40 fr.,
réservation indispensable.
Sa 22, 19 h. di 23, 12 h 30

* L'alpage de Flore se situe dans les Mayens-de-Conthey

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes (entrée)

FARCE:
100 g de sérac d'alpage
2 feuilles d'algues (feuilles de nori)
40 g de mirepoix (oignons, poireaux et carottes),
des chanterelles, des feuilles de marjolaine
Sel, poivre et Tabasco
2 cs de demi-crème

SAUCE:
1,5 dl de bouillon de légumes
Une dizaine de feuilles de chénopode Bon-Henri (épinard sauvage) blanchies
Des bourgeons de sapin et 30 g de pomme de terre
Sel, poivre