

Gastronomie

Par Bernard PÉRIÉ

Au Bon Laboureur

Au centre du nœud routier que constitue Moulins-Engilbert sur une petite place, entrez au **Bon Laboureur**. Madame LOREAU vous accueille, petite souris infatigable, présente partout, attentive au confort de sa clientèle depuis...! je n'ose le dire car il me semble qu'elle a toujours été là.

Plusieurs salles confortables très garnies de tables et toujours remplies de clients. Le service est rapide en semaine, peut-être un peu plus long le dimanche et fêtes, afflux oblige.

Onze propositions de menu, dont celui de base à 10.55 Euros pour aller jusqu'au menu prestige à 37.50 Euros en passant

par le terroir, la tradition, les spécialités poissons, le menu typique bourguignon, le classique, les découvertes, les saveurs, et le gastronomique. Ajoutez à cela un menu enfant et la possibilité de prendre juste un plat avec un verre de vin. Il existe aussi le choix de la carte. Tout est bien cuisiné et présenté avec goût par le chef cuisinier, pilier de la maison. Une carte des desserts avec huit propositions pour un supplément de 6 Euros, et un assortiment de sept cafés, tous différents. Très belle carte des vins avec une offre intéressante de demi-bouteilles.

Un petit regret cependant, le plateau de fromages mériterait d'être composé plus

largement des produits du terroir morvandiau ou bourguignon.

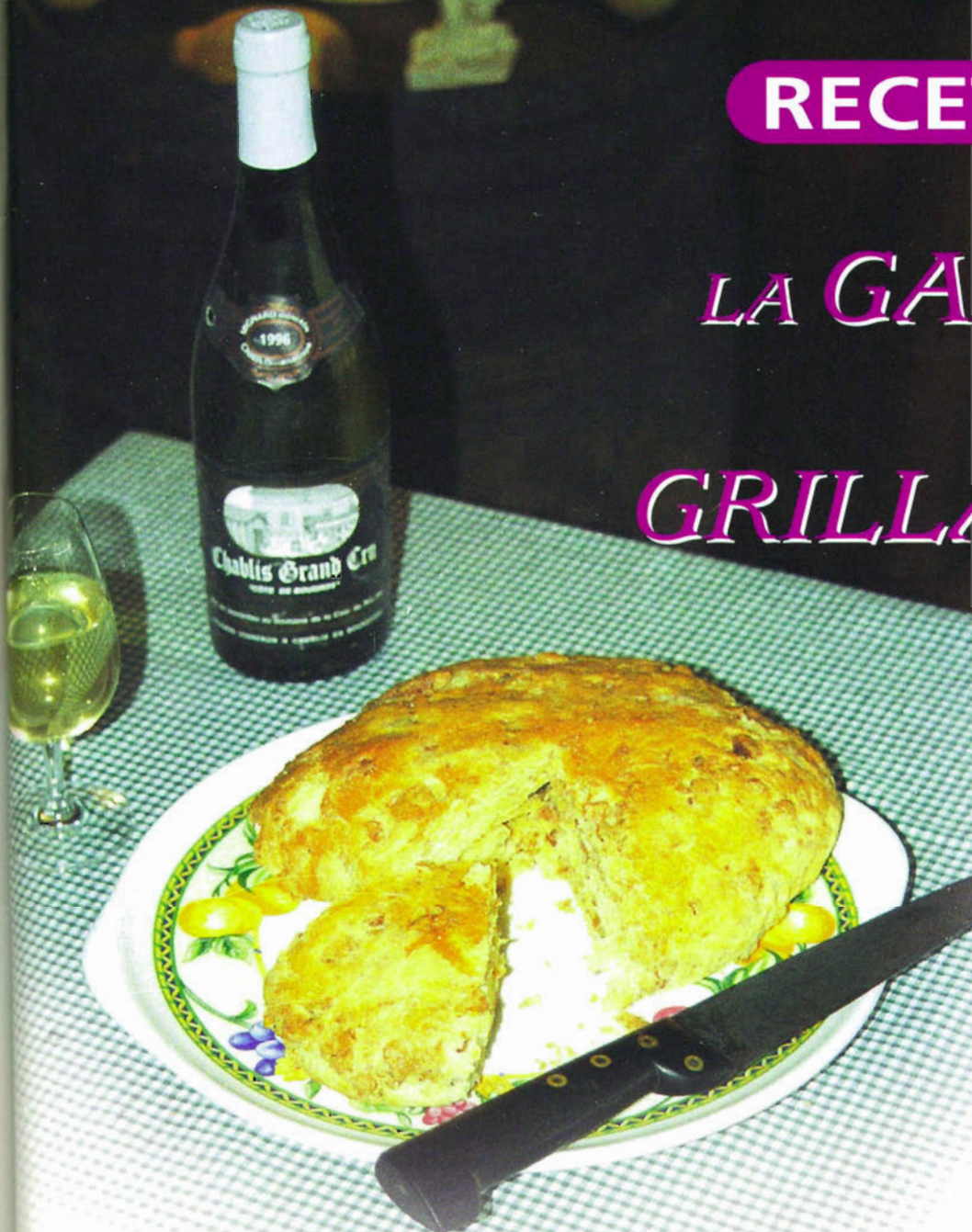
Cet établissement agréé par les Logis de France et signalé dans une multitude de guides, fait également hôtel et possède une salle pour les repas d'affaires, noces et banquets.

Madame LOREAU, ne changez rien et laissez-nous le temps d'explorer avec bonheur et plaisir l'ensemble de votre carte.



RECETTE

LA GALETTE AUX GRILLAUDES



INGREDIENTS :

- Farine 500 g
- Levure (de boulanger de préférence) un petit morceau
- Saindoux 250 g ou du beurre dans les mêmes proportions
- Œufs frais entiers 3
- Lait 10 cuillerées à soupe
- Sel et poivre

Dans une grande jatte, délayer la levure dans le lait tiédi, y ajouter les trois œufs entiers, remuer de préférence avec une cuillère de bois puis ajouter

à nouveau le saindoux ou le beurre ramolli. Remuer et mélanger le tout et terminer en mettant la farine, le sel et un peu de poivre. Bien travailler la pâte une bonne dizaine de minutes en la soulevant pour bien l'aérer - elle doit se détacher des parois du récipient. La recouvrir d'un linge et la laisser reposer dans un endroit tiède. Surveiller de temps en temps si la pâte lève bien, elle doit doubler de volume.

Lorsque la pâte est prête, la travailler à nouveau comme précédemment, puis incorporer les grillaudes au mélange (deux poignées de grillaudes) ; former une boule, la déposer dans un moule bien graissé à bords assez hauts, remettre à lever dans un endroit tiède. Mettre à four moyen 4/5 pendant 3/4 d'heure environ en diminuant en fin de cuisson. Si le dessus est doré la galette est cuite et se mange tiède de préférence.

Pour boire avec, un chablis fera très bien l'affaire ou un cépage melon de Tannay.

Pour les grillaudes, demandez à votre charcutier ou si vous avez tué le cochon et fondu le gras pour récupérer le saindoux, vous pourrez garder les petits morceaux de viande lorsqu'ils auront pris une belle couleur dorée en rissolant.

Dans mon enfance, on mangeait la galette aux grillaudes au moment de Pâques mais vous pouvez en consommer toute l'année si le cœur vous en dit, c'est tellement bon à l'apéritif.

B. PERIE

Merci à la charmante dame dont j'ignore le nom qui nous a envoyé cette recette et d'autres aussi savoureuses et qui font partie de l'héritage de sa mère.

Si vous n'avez pas la possibilité de la préparer vous-même, une bonne adresse : à Lormes sur la place, la pâtisserie VERNUS.