

Confrérie de la Marmite sarthoise

Adresse Le cheval blanc - 25 Place de l'église - 72560 Changé

Sites <https://19bonnestablesarthoises.fr> https://www.facebook.com/19BonnesTablesSarthoises/?locale=fr_FR

Courriel contact@19bonnestablesarthoises.fr

Date de création **Nombre de Membres** **10** **F** **0** **H** **10** **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître **Jean-Marie FONTAINE** **06 82 03 93 67** **jeanmarie.fontaine72@gmail.com**

Président

Secrétaire

Trésorier

Historique

Créé en 1984 par l'association des 19 bonnes tables sarthoises, plus vieille association culinaire de France par un groupement de restaurateurs.

Produits et Traditions

Marmite sarthoise : (recette page suivante)

Plat à base de blanc de volaille de Loué, de lapin, champignons et jambon cuisiné avec de la crème ou vin de Jasnrière AOC de la Sarthe.

Servi avec une garniture de choux et carottes.

L'association des 19 Bonnes Tables Sarthoises viens de déposer la recette devant L'institut national de la propriété industrielle, l'Inpi. Elle est désormais protégée.

Vos Chapitres	Pas de chapitre	Lieu	
		Lieu	

Vos Manifestations	Foires et marchés	Lieu	Quart sud-ouest de la France
		Lieu	

Fonction Nom et Prénom **Grand Maître - Jean-Marie FONTAINE** **Date** **18/06/2025**

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations

Spécialité de notre terroir créée par l'Association culinaire des 19 bonnes tables Sarthoises.

<https://19bonnestablenessarthoises.fr/19-news/recettes-de-chef/index.php>

Temps de préparation: 30 mn et 35 mn.

Ingrédients (Pour 4 personnes) :

- 700 g de blanc de poulet de Loué ;
- 120 g d'arrière de lapin désossé ;
- 140 g de champignons crus préparés ;
- 100 g de jambon -1/4 l de jasnières ;
- 1/4 de fond de veau (ex : bouillon de viande) ;
- 2 dl de crème ;
- Huile d'arachide et de noix - sel et poivre ;
- 500 g de choux ;
- 200 g de carottes.

Recette

- Tailler à l'avance le poulet et le lapin en aiguillettes, le jambon et les champignons en petits bâtonnets, le chou en lanières et les carottes en julienne.
- Saler directement sur les légumes, les cuire à la vapeur 10 mn, dans un couscoussier (à défaut une passoire dans un faitout).
- Mettre à raidir dans un sautoir les aiguillettes de poulet et de lapin avec l'huile d'arachide, égoutter l'huile puis assaisonner avec l'huile de noix.
- Ajouter aussitôt les champignons, bien mélanger le tout : mettre le jambon.
- Sauter 2 ou 3 fois et réserver sur une plaque. ensuite, déglacer avec le jasnières.
- Réduire de 3/4, ajouter le fond de veau et la crème, faire bouillir 1 minute, rectifier l'assaisonnement.
- Remettre la garniture dans le sautoir et donner quelques bouillons pour bien enrober le tout.
- Servir aussitôt avec les légumes en côté du plat.