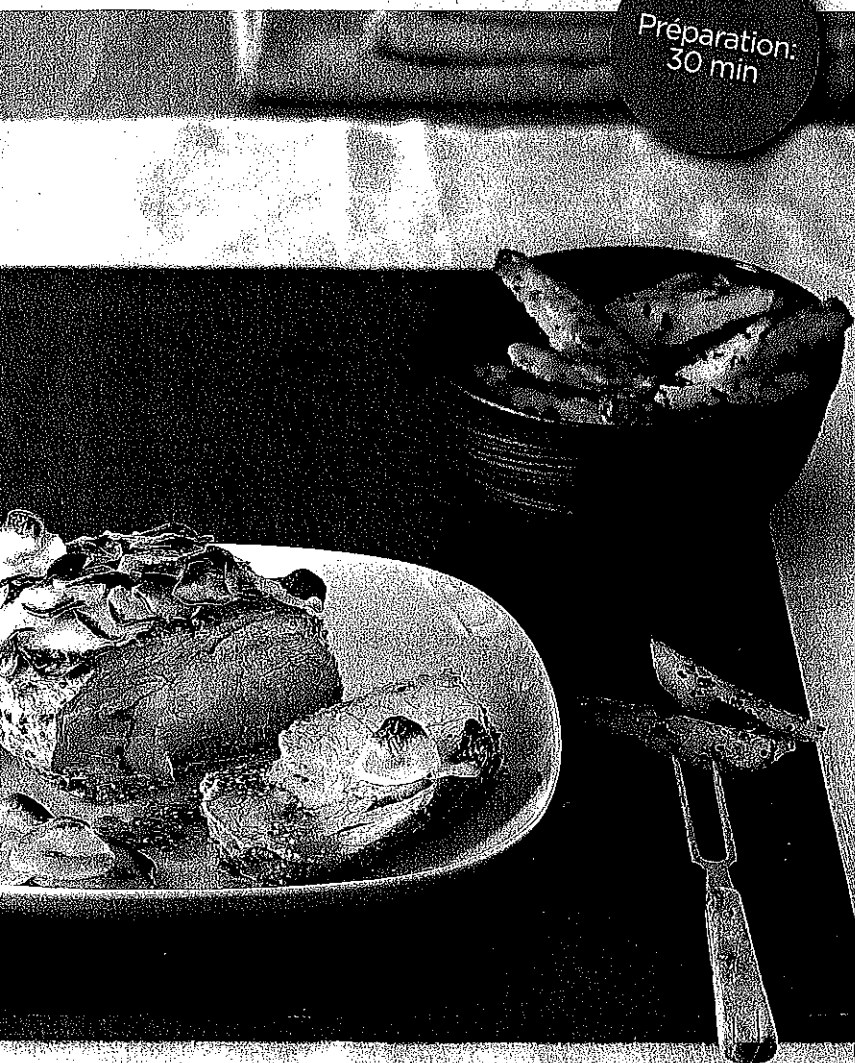


Betty Bossi

Préparation:
30 min



ti à la boulangère

NTS

e romarin
houtarde
côtes couvertes

ommes
chair ferme
ve

sson

er le four à 220 °C.
u le romarin, mélanger
arde gros grains et
e. Réserver la moitié de
Badigeonner la viande

3. Tailler 500 g de pommes de terre en grosses frites, mélanger avec la marinade réservée et ½ c. c. de sel, répartir à côté de la viande. Emincer finement à la mandoline le reste des pommes de terre, mélanger avec ¼ c. c. de sel, disposer sur la viande en les faisant se chevaucher.

4. Cuisson: env. 40 min au milieu du four. Retirer, laisser reposer env. 10 min à couvert. Couper la viande en tranches.

Envie de plus de recettes rapides? Découvrez nos autres plats gourmands et créatifs. Vous pouvez commander le livre **Take 4** sur www.bettybossi.ch/livres

LES
ADRESSES
2014

EN EXCLUSIVITÉ

Gault & Millau

PAR KNUT SCHWANDER

Le Petit Manoir

15/20

Ce charmant bâtiment du XVIII^e siècle

rénové avec doigté allie modernité et tradition et donne au convive l'agréable sensation d'être invité dans un hôtel particulier. Voilà un peu plus de deux ans, Julien Retler reprenait la très petite brigade de ce non moins Petit Manoir. Formé dans d'excellentes maisons (Rabaey, Rochat, Chevrier, Wenger!), ce jeune chef originaire d'Alsace révèle un parfait sens de l'équilibre entre amour de la grande cuisine, détermination et rigueur dans ses apprêts. La fête commence par une mousse de crustacés, dont la pointe de wasabi, savamment dosée, relève avec brio la finesse. Le marbré de foie gras à la fraise joue parfaitement le jeu de l'aigredoux. Retour au bord de la mer avec la délicate cigale de mer sur un lit de chutney à la rhubarbe agrémenté d'une sauce cacahuète. Le steak de veau qui suit fond en bouche! Et le moelleux aux deux chocolats poursuit sur la même lancée.

Un personnel efficace, courtois et attentif répond à l'excellence de la cuisine. La carte des vins réserve une belle place aux producteurs locaux tout en s'ouvrant sur le monde, toujours à des prix raisonnables. ■

LE PETIT MANOIR
Av. Ignace-Paderewski 8
1110 Morges
Tél. 021 804 12 00
www.lepetitmanoir.ch

Midi: de 32 à 35 fr.;
soir: de 64 à 112 fr.;
à la carte: de 73 à 97 fr.

Fermé dimanche et lundi