

RECETTE

SALADE D'ARTICHAUTS AU FOIE SEC

SUR UNE ADAPTATION LIBRE DE
LA RECETTE
DE M. Prosper MONTAGNÉ
PAR M. Alphonse CARAVACA



Photo non contractuelle

Artichauts du moment, petits et violets c'est mieux, émincés.

Foie de porc sec en petits cubes.

Huile d'olive et un peu de vinaigre de vin.

Un œuf dur : mouliné, haché, et mélangé avec le tour de main de celle ou de celui qui le fait.

Il n'est pas nécessaire de saler.

Et le tour est joué.

Bon appétit...



Prosper MONTAGNÉ

Cet illustre audois Carcassonnais écrivit en 1938 le premier LAROUSSE gastronomique. Cuisinier, écrivain, humaniste, il a passé sa vie devant les fourneaux, mais aussi à transmettre le bien manger, le bien-être, le savoir être, le savoir-faire. Il disait de Carcassonne et son territoire, dans un de ses ouvrages, "le festin OCCITAN", qu'ils étaient le grenier de l'Occitanie tant il y avait de richesses.

LES BONNES ADRESSES À CARCASSONNE POUR COMPOSER LA RECETTE



Vos artichauts : Florence Carayon / 

Vos œufs : Les Mexicos.

Votre foie sec : Boucherie Colusso,
Boucherie Cathala, Triperie Jean.

**Grand
Carcassonne**

ET BIEN + ENCORE

PROGRAMME DU 21 AU 24 MARS 2019

GOÛT DE FRANCE EN GRAND CARCASSONNE !
"LA CUISINE RESPONSABLE"

Neuf de nos meilleures tables,
Labellisées Vignobles & Découvertes et
Prosper Montagné, vous ont concocté la
célèbre recette de la *"Salade d'artichaut
au foie sec"*, pour un menu spécial !

Réservez votre table !

Brasserie le Donjon

Carcassonne - 04 68 25 95 72



La Barbacane

Carcassonne - 04 68 71 98 71



Auberge Côté Jardin

Conilhac Corbières - 04 68 27 08 19



Le Relais de Preixan

Preixan - 04 68 26 35 54



La Marbrerie

Caunes Minervois - 04 68 79 28 74



**La Table du Château
de Pennautier**

Pennautier - 04 68 25 63 48



Le Verre d'Un

Carcassonne - 04 68 71 43 99



L'Auberge des Lices

Carcassonne - 04 68 72 34 07



La Table du Comte Roger

Carcassonne - 04 68 11 93 40



GRANDS VINS
CARCASSONNE
AUDE • PAYS CATHARE • OCCITANIE



**DÉCOUVREZ ET DÉGUSTEZ
LE GRAND CARCASSONNE !**

Retrouvez tout le programme sur
www.grand-carcassonne-tourisme.fr
04 68 78 58 90

DÉCOUVREZ AUSSI

Les recettes anti gaspi du COVALDEM11
Les Vignobles de la Via Domitia, et
Limoux, Vignoble d'Histoire et de Légende



TOURISME
**GRAND
CARCASSONNE**
ET BIEN • ENCORE



Goût de France
La gastronomie en fête
les 21, 22, 23 et 24 mars 2019