

Pom-pom, pom-pom...

A la ferme auberge à Croutet (Allier), la traçabilité est infaillible. Les produits passent directement du champ à l'assiette.

« Le secret de la tarte aux deux pommes et aux foies de volailles, c'est d'intercaler tranche par tranche les pommes et les pommes de terre », explique Claire Thévenet, qui tient les fourneaux de la Ferme à Croutet. « Et bien sûr d'utiliser des vrais foies fermiers, parce qu'ils donnent énormément de goût au reste du plat. » Devant un tel programme, les papilles s'affolent.

Rien de sorcier pourtant dans la recette de cette entrée chaude pour six personnes. A la base, une tarte on ne peut plus classique si ce n'est le mélange « pomme-pomme » plutôt bien vu. Le grand plus : faire rissoler les foies émincés dans du beurre en les gardant rosés avant de les déposer sur la tarte. Et bien sûr

déguster de suite. Pour goûter le plat original, rendez-vous à la Ferme à Croutet tenue par la famille Thévenet. Dans un décor bucolique, bœuf, agneaux, porcs, volailles et légumes du jardin attendent les amoureux du terroir pour un festin, uniquement sur réservation.

**BERTRAND
YVERNAULT.**

*La Ferme à
Croutet, 03390
Saint-Priest-en-
Murat, entre
Montmarault et
Villefranche-
d'Allier,
renseignements
et réservations
au
04.70.07.67.02.*



29 Septembre 2002

Version Centre et France
femina