

LE JAMBON-SUR-L'OIGNON

de [Patrick GRANDOUILLER](#) chef des restaurants "Le Charleston" et de "l'Auberge Chez Léon" 43400 Le Chambon-sur-Lignon (Auvergne du sud), chambres d'hôtes de charme ([site Internet](#)), qui le 9/8/2004 nous écrit :

"Je vous donne l'accord d'utiliser l'adresse électronique ainsi que mon nom, merci de publier cette recette qui est une création personnelle.

Le nom de mon village est : Le Chambon-sur-Lignon; nous y avons reçu il y a une trentaine de jour le Président de la République Monsieur Jacques CHIRAC."

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 1 kg de jambonneaux de porc braisé,
- 9 oignons de grosseur moyenne,
- 360 g de lentilles vertes du Puy,
- 3 picodons de chèvre,
- 1 bouquet de persil haché,
- 3 dl de fonds de veau lié.

Préparation :

- Blanchir les oignons à l'eau, puis les couper en deux, les faire confire au four jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés.
- Cuire les lentilles à l'eau durant 18 mn, puis les égoutter.
- Dans un plat en terre allant au four, disposer les lentilles cuites au fond, poser par dessus les oignons confits et caramélisés, couvrir toute la surface avec les jambonneaux coupés grossièrement, tasser légèrement, couper le fromage en lamelles et le répartir sur toute la surface du plat; arroser enfin avec le jus de veau lié.
- Passer le plat au four chaud (180°) pendant 15 à 18 mn environ.

Nous reproduisons, avec son accord, l'e-mail du 18 août 2004 de [Huquette SANCHEZ](#)

« Bonjour,

Sur le site est paru a la rubrique des recettes des internautes celle de la :

Recette du Jambon sur l'oignon de Patrick Grandouiller du Chambon-sur-Lignon. Patrick tient le Restaurant "LE CHARLESTON" ET L'AUBERGE DE CHEZ LEON dans la commune du Chambon-sur-Lignon dans la haute Loire. En plus cette commune est très touristique.

Patrick est un excellent cuisinier, et sa cuisine est excellente pour les fins gourmets, il égale les grands cuisiniers de la région tel que "L'auberge de ST BONNET LE FROID" de chez MARCON, mais Patrick n'a pas eu la chance de récolter des étoiles dans les guides et de n'être pas visité par des journalistes comme cela c'est produit pour l'autre.

Nous apprécions sa cuisine et nous ne sommes pas les seuls, tous les invités que nous emmenons chez Patrick ne sont pas déçus et bien au contraire.

C'est quelqu'un qui mérite d'être connu.... et de pouvoir figurer sur les guides.

Nous espérons que peut-être par cet email il aura la récompense qu'il mérite depuis déjà des années.

Dans l'espoir que ce message lui apportera quelque chose.

Salutations. »

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur



[Toque Blanche - Logiciel](#)