



L'Agylien

118, Route Nationale
45130 Saint-Ay
02 38 55 53 14

www.tebbyb-lagriffeduchef.fr



www.mtonmarche.com

L'AGYLIEN

Teddy BOURGOIN

Après une formation à l'Ecole Hôtelière de La Rochelle, **Teddy Bourgoin** a officié dans de nombreux restaurants : en Bretagne, sur l'Île d'Oléron, à Orléans... à la découverte des produits du terroir.

C'est en 2012, qu'il ouvre son propre restaurant à Saint-Ay avec toujours ce même objectif : proposer des menus élaborés à partir de produits frais et bruts, en privilégiant les produits régionaux.

« Ici, nous cuisinons ! » telle est la devise du chef. Chaque jour, il vous propose des mets différents, au gré de ses envies et des saisons. Tout est préparé avec des produits frais. Voici quelques propositions : Escargots de Chaingy en persillade, andouillettes de Jargeau grillées, lentilles du Berry, sauce moutarde d'Orléans, pain perdu sauce caramel au beurre salé...

Venez découvrir le restaurant « **L'Agylien** » dans une ambiance chaleureuse, sur la terrasse aux beaux jours ou près de la cheminée en hiver !

Le restaurant dispose d'un parking privatif voitures, motos et vélos.



Avec le soutien financier de :

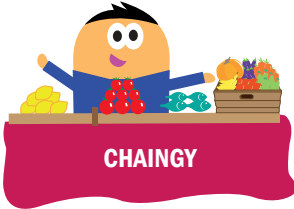


CHEESECAKE

au fromage de chèvre et tomates confites

Teddy BOURGOIN - L'Agylien

Type de plat : Entrée
Pour 4 personnes
Préparation : 1h30
Cuisson : 1h35 minutes



La pâte

- > 200 g de farine
- > 50 g de farine de châtaignes
- > 50 g de sucre
- > 150 g de beurre pommade (mou)
- > 1 œuf

Tomates confites

- > 1 kg de tomates
- > Huile d'olive
- > Sucre en poudre
- > Des herbes de Provence

Le cheesecake

- > 200 g de fromage blanc fermier
- > 100 g de crème
- > 200 g de fromage frais de chèvre
- > 6 œufs
- > Une pincée de sel fin de Guérande
- > Sel et poivre



PRÉPARATION

Réaliser la pâte :

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre, former une boule et placer la 1h au réfrigérateur en prenant soin de bien la filmer.

Confire les tomates :

Éplucher les tomates, les couper en 4, retirer les pépins. Sur une plaque de pâtisserie garnie d'un papier cuisson, placer les quartiers, saupoudrer d'herbes de provence.

Verser un filet d'huile d'olive, sel, poivre et sucre. Cuire au four à 85°C pendant 35/40 min. Surveiller !

Réaliser le cheesecake :

Étaler la pâte à l'intérieur d'un cercle à pâtisserie et réserver au frais.

Mélanger tous les ingrédients pour le cheesecake et vérifier l'assaisonnement.

Sortir le cercle à pâtisserie du réfrigérateur et verser le cheesecake.

Cuire au four à 180°C pendant 40/50 min. Surveiller !

Réserver le cheesecake au frais :

Au bout de 2h sortir le cheesecake, le badigeonner avec une bonne huile de noisettes, d'olive ou autre huile de votre choix, puis disposer une couche de tomates confites en appuyant légèrement. Remettre au frais pendant 1h.

