

LES
HALLES
D'AVIGNON

Feste
charcutie
traiteur

Les Fromages
de Valérie
fromager,
crémier

Source
de Vie
primeurs

Triperie
Provençale
tripier
boucher

www.avignon-tourisme.com

Tous les samedis à 11h

Démonstration de recettes avec de grands chefs et des amoureux de la cuisine.

Every Saturday at 11 a.m. famous chefs and cooking lovers unveil their recipes.

MARCHÉ DES HALLES

Place Pie - AVIGNON

Ouvert tous les matins

(sauf le lundi)

6h - 13h30 (semaine)

6h - 14h (week-end)

PARKING DES HALLES

Ouverture 24h/24h

Au dessus des Halles Centrales

(520 places)

T. 04 90 27 15 15

29 mars : Jérôme Blanchet de l'Hôtel de Crillon de Brave à Crillon de Brave préparera des langoustines rôties au piment d'Espelette, bavaroise d'asperges vertes et chantilly au lard fumé.

Les animations de la Petite Cuisine des Halles sont organisées par Avignon Tourisme.

Contact : Martine Mergnac

m.mergnac@avignon-tourisme.com



Rejoignez-nous sur Facebook et suivez l'actualité en ligne !

www.facebook.com/AvignonlesHalles

Ne pas jeter sur la voie publique. Crédit photo : Avignon Tourisme et Bernard Palazon

Samedi 22 mars 2014



Salmorejo

Par
Jocelyne AGUILAR
de l'Association Andalouse
Alhambra
Avignon

L'Association Andalouse Alhambra a été créée en 1996 sous l'impulsion de Luis de la Carrasca, auteur-compositeur, musicien et chanteur andalou. La fondation de l'association fut pour lui plus qu'un projet artistique, il s'est rapproché de sa culture, et son projet s'est construit autour d'une base authentique et passionnelle.

Elle a pour but de promouvoir et diffuser la Culture Andalouse, de soutenir la Culture Espagnole, Ibéro-Américaine et du bassin Méditerranéen dans ses manifestations artistiques :

- le Festival Andalou

- les ateliers d'approche du Flamenco (chant, guitare, danse et histoire du Flamenco, en milieu scolaire)

- les ateliers hebdomadaires et les stages mensuels tout public

- la compagnie Flamenco Vivo, créée par Luis de la Carrasca, qui présente chaque année un nouveau spectacle avec la découverte de nouveaux et/ou jeunes artistes au Festival d'Avignon.

Association Andalouse Alhambra

9 rue Vincent Auriol

84000 AVIGNON

Tél. 04 90 86 60 57 - 06 08 16 87 62

alhambra2@wanadoo.fr

www.alhambra-asso.com



la Petite Cuisine des Halles

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MN

TEMPS DE CUISSON : 20 MN

Recette pour 4 personnes

- 1 kg de tomates
- 1 gousse d'ail
- 7 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 250 g de pain de campagne
- 1 cuillère à soupe de vinaigre (si possible de Jerez)
- 3 œufs
- 3 tranches de jambon cru, si possible jamón serrano
- Feuilles de menthe fraîche
- Sel

Et, pour accompagner

Côtes du Rhône Les Armoiries rosé 2013
Terres d'Avignon
457 avenue Aristide Briand
84310 Morières
Tél. 04 90 22 65 64
www.terresdavignon.com
contact@terresdavignon.com



Salmorejo

Préparation

- Cuire les œufs 10 minutes, refroidir à l'eau froide.
- Tremper le pain dans l'eau. Bien l'égoutter.
- Peler, épépiner les tomates, mettre dans un robot avec le sel, l'ail, l'huile, le vinaigre, le pain.
- Mixer jusqu'à obtenir un mélange très très fin, réserver à froid.
- Ecailler les œufs, couper en petits morceaux, ainsi que le jambon.
- Dans des ramequins ou des verrines, déposer la préparation avec le pain, ajouter les d'œufs durs et de jambon cru, décorer avec quelques feuilles de menthe. La Salmorejo est prête.
- Servir frais, déguster avec un bon vin.

ingrédients

recette