



VERONIQUE BOUTILLIER DE SAINT-ANDRE

LA BONNE FRANQUETTE

L'esprit "guinguette"

Située au cœur du vieux Montmartre, à deux pas de la place du Centre, La Bonne Franquette, ancienne et respectable auberge, affiche sa devise à l'entrée : « Aimer, manger, boire et chanter ! »

PLAT

Carré d'agneau de Provence



ENTREE

Mesclun aux anchois de Collioure



DESSERT

Fontainebleau aux fruits rouges



Mesclun aux anchois de Collioure

POUR 4 PERSONNES

- 4 bonnes poignées de mesclun
- 20 anchois de Collioure
- 16 tomates cerises rouges et jaunes
- 1/2 petit poivron jaune
- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- moutarde
- sel
- poivre

① Lavez et essorez le mesclun. Préparer une vinaigrette avec un peu de moutarde, de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, très peu de sel et du poivre. Dans un saladier, assaisonnez le mesclun avec cette préparation.

② Dans chaque assiette, disposez le mesclun, les anchois, les tomates cerises coupées en deux et le poivron émincé en fines tranches. Servez aussitôt.

ET ON BOIT QUOI ?

Le beaujolais Agnès et Franck Tavian. Blanc sec où le chardonnay s'exprime dans toute sa pureté. Traditionnellement servi à l'apéritif, il convient bien sur une entrée. 7 € à la propriété (04 74 69 02 26)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération



Fontainebleau aux fruits rouges

POUR 4 PERSONNES

- 300 g de faisselle
- 30 cl de crème fleurette
- 60 g de sucre glace
- fruits rouges au choix

① Laissez égoutter la faisselle dans une passoire pendant 1 h. Versez-la dans un saladier et fouettez-la.

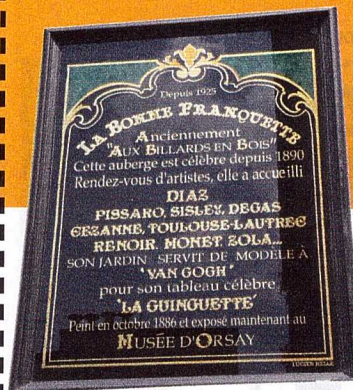
② Montez la crème fleurette en chantilly ferme et ajoutez le sucre à la fin. Incorporez délicatement la préparation à la faisselle.

③ Répartissez cette préparation dans des verrines et ajoutez des fruits rouges à votre convenance. Servez bien froid.

ET ON BOIT QUOI ?

Le château La Grave Sainte-Croix du Mont 2010. Moins sucré que le sauternes, ce vin blanc présente une belle acidité qui apporte l'équilibre. Environ 12 €, cavistes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération



LA BONNE FRANQUETTE

ici se donnaient rendez-vous peintres et écrivains, tels Cézanne, Toulouse-Lautrec, Renoir, Monet et Zola. La déco est restée dans

son jus ; nappes à carreaux, poutres apparentes et peintures murales. Le

patron, Patrick Fracheboud, offre une cuisine française sans prétention mais de qualité. Surtout, il crée la surprise avec plus de 150 vins à la carte. Le soir venu, l'esprit guinguette s'empare des lieux. Si vous préférez l'intimité d'une soirée romantique, venez dîner sur la petite terrasse légèrement ombragée surplombant la rue.

La Bonne Franquette, 2, rue des Saules, Paris XVIII^e
Menu entre 19 € et 27 €. Photos : François Gaillard

GOÛTÉ ET APPROUVÉ !

L'authentique pur bœuf Charal est plus épais qu'un haché classique et offre une texture ultra-moelleuse. A partir de 4,60 €, GMS



Brasil, de la marque Ballantine's est un savoureux mélange de whisky et d'écorces de citron vert. A partir de 17,50 €, GMS



Carré d'agneau de Provence

POUR 4 PERSONNES

- 4 carrés d'agneau
- 240 g de semoule de blé grain moyen
- huile de pépins de raisin
- huile d'olive
- 2 fenouils
- quelques pois gourmands
- 1 pot de tapenade
- sel
- poivre

① Faites cuire la semoule de blé comme indiqué sur le paquet. Une fois cuite, ajoutez quelques cuillères de café de tapenade et réservez-la au chaud.

② Faites blanchir le fenouil quelques minutes à l'eau bouillante et les pois gourmands à la vapeur. Faites dorer les carrés d'agneau dans l'huile de pépins de raisin quelques minutes, salez et poivrez. Réservez. Poêlez les quartiers de fenouil dans l'huile d'olive.

③ Dresser les assiettes, déposez la semoule, les carrés d'agneau, le fenouil et les pois gourmands.

ET ON BOIT QUOI ?

Le marcillac domaine du Cros, Philippe et Julien Tellier. Pour sa belle robe foncée aux reflets pourpres. Vin puissant et bien charpenté. A partir de 7,80 €, cavistes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

