



### Quatre à table : un menu réconfortant avec des produits de saison

Vidéo: <https://www.tf1.fr/tf1/jt-13h/videos/quatre-a-table-un-menu-reconfortant-avec-des-produits-de-saison-41946248.html>

Sébastien Vauxion est chef pâtissier. Pour notre Quatre à table, il va chercher des saveurs sucrées dans les produits qu'il travaille comme le céleri et d'autres légumes. En plat principal, il va nous concocter une tatin de potimarron avec des mâches. Pour le dessert, nous aurons un biscuit roulé. Nous prenons alors des oeufs, du beurre, de la crème et du lait frais. Nous achetons aussi un pot de confiture de myrtilles pour le dessert. Nous prenons également des oranges et des clémentines. En cuisine, nous préparons un velouté de céleri. Nous coupons le légume en dé et nous cuisons le tout au beurre avec une gousse de vanille. Dans la casserole, nous ajoutons de la crème, du lait et après cuisson le mixage. Le plat est servi avec une fine tranche de pain sur laquelle Sébastien vient déposer un peu de céleri râpé et assaisonné avec les clémentines. Nous coupons ensuite le potimarron et le cuisons à la casserole avec un zeste d'orange. Nous préparons aussi un caramel où l'on dépose les morceaux de potimarron. Le chef prépare la pâte feuilletée pour obtenir une tatin croquante. Enfin, nous élaborons notre roulé de biscuit. TF1 | Reportage S. Millanvoye, A. Abellaneda