



**ACADÉMIE  
DE POITIERS**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**SEMAINE ACADÉMIQUE  
DE L'INNOVATION  
PÉDAGOGIQUE**



**LYCÉE KYOTO  
POITIERS**

**Les élèves du Lycée KYOTO nous accompagnent chaque jour de la semaine académique.**

**Jeudi 1 avril, les élèves nous proposent une recette « Pressé de chevreau, asperges vertes et vinaigrette aux coquillages»**

(Recette du chef Fabien Dupont dans le cadre la journée de formation sur les produits régionaux au lycée KYOTO, le 17 mars 2021)

**Pour 8 personnes :**

3 kg d'épaule et collier de chevreau  
500 gr d'asperges vertes  
500 gr de coquillages (coques, palourdes, bigorneaux)  
8 feuilles de gélatine  
Vin blanc  
Garniture aromatique  
1 citron vert  
Huile d'olive, sel, poivre  
Fleurs comestibles

**Réaliser les préparations préliminaires :**

Cuire le chevreau dans de l'eau avec la garniture aromatique 1 heure  
Saler  
Préparer les asperges vertes, les cuire à l'eau bouillante, saler  
Ouvrir les coquillages façon marinière  
Après cuisson du chevreau, séparer la chair des os  
Réserver ½ litre du bouillon de cuisson, y ajouter la gélatine, rectifier l'assaisonnement  
Monter le pressé de chair de chevreau dans une terrine avec les asperges le bouillon et la chair  
Laisser refroidir ½ journée

**Pour la vinaigrette :**

Monter le jus de cuisson des coquillages avec l'huile d'olive et les zestes de citron vert

