

Le Club Hôtelier d'Orange Cœur de  
Ville vous propose sa recette  
mensuelle du chef !

**Le Chef du mois : La Famille ROMPTEAU**  
**Restaurant Le Garden à Orange**



Dans un cadre chaleureux et authentique, c'est toute une famille, passionnée et attentionnée qui vous accueille dans son restaurant.

Ici, M. Rompteau et l'une de ses filles s'occupent du service et vous ouvrent leur porte pour un moment de détente et de convivialité. Dans la cuisine, c'est Madame qui officie avec sa deuxième fille pour vous faire apprécier les saveurs de ses plats traditionnels.

**Leur Recette : Duo d'Asperges :**  
**Flan d'asperges truffé au magret de canard fumé**  
**et son fagot au jambon cru...**

**Ingrédients**

*pour 4 personnes*

20 à 25 asperges

5 œufs

200 ml de crème

Jambon cru



## Préparation

- Nettoyer les asperges et les cuire « à l'anglaise » (c'est à dire dans de l'eau salée), al dente, et les égoutter.
- Réserver 16 asperges pour la réalisation des fagots.

### FLAN D'ASPERGES :

- Couper en tronçon le reste des asperges et les mixer. Ajouter dans le bol du mixeur les œufs, la crème, le sel et le poivre, puis remixer le tout pour une préparation bien onctueuse.
- Beurrer de petits ramequins et les remplir de cet appareil.
- Couper les tranches de magret de canard fumé en petit dés et les éparpiller sur les ramequins.
- Mettre les ramequins dans un plat et les cuire au bain marie à 175° pendant 15 minutes.

### FAGOTS D'ASPERGES :

- Enrouler dans une demie tranche de jambon cru 4 asperges et les faire revenir dans un peu de beurre.

**Le tour est joué... BON APPETIT !**

*Leur Restaurant : Le Garden, 6 Place de Langes (Orange)*



Sur une placette calme, au centre de la cité, Le Garden déploie sa jolie terrasse les beaux jours venant...

mais une petite fraîcheur... et nous vous accueillons à l'intérieur avec un décor Belle Epoque, cadre élégant et raffiné dans une ambiance et un accueil chaleureux.

Les Chefs, talentueuses et passionnées, préparent une cuisine ensoleillée, faite de saveurs puisées dans la richesse du terroir provençal.

La carte change régulièrement au fil des saisons et tous les ingrédients sont là pour passer un instant gourmand et agréable !



**Restaurant Le Garden**  
6 Place de Langes 84100 ORANGE  
Tél :04 90 34 64 47