



(PHOTO: L. DUPREL)

Recettes délicates et vins exceptionnels

Quinzaine gastronomique italienne au «De Jangeli»

Dans un cadre très agréable le restaurant «De Jangeli» au Parc-Hôtel à Mondorf-les-Bains invite au cours de la quinzaine italienne, jusqu'au 20 mai prochain, à découvrir des menus italiens de grande classe.

Après la Sicile, la Toscane et le Piémont, le voyage du restaurant mène cette année dans la région des Pouilles qui accueille ses hôtes avec le soleil, la mer, le parfum de ses champs, la lumière de ses villes et villages.

Les saveurs de la mer et de la terre s'exhalent en recettes qui expriment toute délicatesse: le pain du Gargano et de la Murge, les pâtes de blé dur, les légumes cultivés à deux pas de la mer, le raisin et les cerises, l'huile d'olive extravierge et les desserts aux amandes. Les vins aussi sont d'une qualité exceptionnelle.

Le chef du restaurant «De Jangeli», François Bernard, et son second, Angelo Baccaro, accueillent pour cette quinzaine Michèle D'Agostino, maître de cuisine et chef exécutif, conseiller national de l'ordre professionnel des maîtres-cuisiniers d'Italie.

Les cuisiniers proposent aux clients des recettes à base de produits de la région des Pouilles. Côté mer on notera le calamar farci à la ricotta ou les cavatelli aux fruits de mer sur fondue de lentilles. Côté terre, le suprême de pintade farci aux tomates, l'agneau, les involtini de bœuf à la pancetta et pecorino sont à déguster. Le célèbre panettone «façon pain perdu» au caramel d'agrumes accompagné de moscato peut ravir les gourmets.

Vous pouvez réserver votre table en appelant le 23 666 525. (L.D.)

