

avantages

SPÉCIAL
CUISINE

**STOP À
LA ROUTINE!**

**40 RECETTES
POUR TWISTER
LES BASIQUES**

Nutrition

12 aliments
qui filent
la pêche

**On la joue
malin**

✓ **CUISINE** LES PLATS DU DIMANCHE QUI BLUFFENT MA TRIBU

✓ **CONSO** NOTRE BIBLE ANTI-ARNAQUES

✓ **DÉCO** LES BONNES IDÉES PIQUÉES AUX CHAMBRES D'HÔTES

**MODE
PETITS PRIX**

Bottes, sacs...
on va craquer

**BEAUTÉ
OPÉRATION
BONNE MINE**

Témoignages
Elles ont testé
les guérisseurs

SANTÉ
LES NOUVELLES
ARMES
ANTI-CANCER

**ATELIER
CRÉATIF**
JE REVISITE
MA DÉCO



balade de charn



Dans l'Orne

Le Manoir du Lys

Le cadre : entouré par la forêt domaniale des Andaines et ses 1 200 variétés de champignons.

Les lieux : un Relais du Silence**** installé dans un ancien pavillon de chasse. Une demeure familiale orchestrée par la famille Quinton-Lebailly depuis 1984 à laquelle la nouvelle génération a apporté un petit coup de jeune... Rénovation réussie de ses chambres aux thématiques de Normandie. Et, particulièrement de saison avec « Automne » ou « Champignons ». Mobilier de créateurs et d'artisans locaux talentueux.

Le plus : le véritable enthousiasme d'une famille pour l'accueil, la cuisine et le partage.

■ *Chambres à partir de 95 €. Chambres supérieures à partir de 105 €, Privilège : 135 €. Petit déj. : 17 €. 2 piscines. Spa thermal, casino et golf à proximité. Route de Juvigny, 61140 Bagnoles-de-l'Orne. Tél. : 02 33 37 80 69. manoir-du-lys.fr*



LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

de Franck Quinton

Pour 4 personnes

• 150 g de cèpes de petite taille • 50 g de trompettes de la mort • 50 g de bolets bai • 100 g de beurre • 1 l de fond blanc de volaille • 1/2 l de crème liquide • 100 g de farine de blé • 100 g de farine de riz • 2 échalotes • 30 cl d'eau gazeuse • 1 cuil. à s. d'origan • 1 bouquet garni (thym, laurier)

Eplucher et laver les champignons. Couper les cèpes en 2. Dans une casserole, faire fondre 70 g de beurre, ajouter les champignons en n'utilisant que la moitié des cèpes, faire revenir 5 min. Ajouter thym, laurier, échalotes finement coupées. Faire colorer 4 à 5 min. Ajouter le fond blanc, cuire à petite ébullition 10 min.

Ajouter la crème liquide, cuire 10 min supplémentaires, mixer et assaisonner.

Mélanger les farines avec l'eau gazeuse et l'origan. Saler et poivrer. Tremper l'autre moitié des cèpes dans ce mélange, puis faire colorer dans une poêle avec le beurre restant.

Servir le velouté en assiette creuse et disposer les demi-cèpes colorés sur le dessus.



Week-ends découverte

Du 25 septembre au 1^{er} novembre, le Manoir du Lys propose : dîner dégustation pour découvrir les variétés de champignons ; visite au marché du samedi matin à Bagnoles-de-l'Orne en compagnie du chef, Franck Quinton, étoilé Michelin ; collecte des champignons, en forêt des Andaines l'après-midi ; cours de cuisine autour des champignons ; apéritif et classement des différentes espèces recueillies ; dîner gastronomique aux saveurs champêtres ; déjeuner du dimanche en table d'hôtes. Forfait mycologique en pension complète : à partir de 425 € par personne. Forfait journée mycologique : 99 €.

Pour en savoir plus

OT de Bagnoles-de-l'Orne : 02 33 37 85 66 et bagnolesdelorne.com