

SUGGESTION DU CHEF N°1

Espace
DÉGUSTATION

LES AMUSES *bouches*



MILLE FEUILLES DE CÉLERI *et crème de Morbier*

MATIÈRES PREMIÈRES (4 PERSONNES) • Céleri rave (0,3 Kg) • Crème de Morbier (0,05 Kg) • Crème UHT (0,1L) • Brocoli (0,15 Kg) • Citron (0,050 Kg) • Huile d'olive (0,08 L) • Piment d'espelette (0,002 Kg) •

- Éplucher le céleri rave, détailler en tubes réguliers de 5 cm de diamètre, trancher à la mandoline de fines tranches régulières, citronner.
- Cuire les inflorescences de brocoli.
- Détendre la crème de Morbier avec la crème fouettée, ajouter le piment d'Espelette.
- Monter en forme de mille feuilles, coller un bouquet de brocoli sur le dessus et le lustre avec la sauce citronnée.

LES EXPOSANTS RETENUS • MONTS ET TERROIRS, stand G66-H65 • BEURALIA, stand E70-F69 •

VERRINE DE VELOUTÉ *de légumes*

MATIÈRES PREMIÈRES (8 PERSONNES) • Velouté de légumes (1 L) • Crème UHT (0,3 L) • Chips à la truffe (0,1 Kg) • Piment d'espelette (0,002 Kg) • Huile de truffes (0,020 L) • Paprika (0,002 Kg) •

- Dresser en verrine le velouté émulsionné à l'huile, chips à la truffe et piment d'Espelette. Quenelle de crème au paprika.

LES EXPOSANTS RETENUS • LA LINEA VERDE, stand C46 • BEURALIA, stand E70-F69 • SIBELL, stand J40 •



LE PLAT DE *résistance*



HOMARD SAUTÉ, SAUCE "SPIGOL" *purée de panais*

MATIÈRES PREMIÈRES (4 PERSONNES) • Homard (4) • Huile d'olive (0,05 L) • Beurre (0,050 Kg) • Purée de panais (0,5 Kg) • Crème Candia (0,250 L) • Spigol (0,010 Kg) • Fumet de poisson (0,4 L) • Échalotes (0,08 Kg) • Vin blanc (0,1 L) • Aneth (1/10^{ème} de botte) • Sel (0,010 Kg) • Poivre (0,002 Kg) •

- Décortiquer les homards à cru, sauter doucement avec huile + beurre 3 mn.
- Réserver, suer les échalotes ciselées, déglacer avec le vin blanc, mouiller au fumet de poisson, réduire et crémier. Ajouter le spigol.
- Ajouter le homard, cuire 2 mn dans la sauce et dresser en rosace sur un tampon de purée de panais, décor avec l'aneth.

LES EXPOSANTS RETENUS • SEAFODDEXPORT PEI FISHERS, stand D42 • COMPAGNIE GENERALE DE SURGELATION /PINGUIN, stand E55 • BEURALIA, stand E70-F69 • SPIGOL, stand K40 •

VERRINE AU YAOURT, FRAISE ET ÉMULSION *à l'huile d'olive vanillée et pépites de Spigol*

MATIÈRES PREMIÈRES (10 PERSONNES) • Fraises (0,2 Kg) • Yaourts (2 Pce) • Crème Candia (0,05 L) • Huile d'olive vanillée (0,002 L) • Agar agar (0,10 Kg) • Spigol (0,008 Kg) • Gélatine (0,25 Kg) • Eau (0,25 L) • Sucre (0,5 Kg) • Basilic (Botte) •

- Détendre et chauffer légèrement la crème.
- Ajouter l'agar agar, puis mélanger avec les yaourts et huile d'olive vanillée.
- Faire un sirop, coller avec la gélatine ramollie et le spigol, bloquer au froid, faire soit de la julienne soit hacher ou encore lever à la cuillère à Ox tail pour faire des mini billes.
- Laver, équeuter les fraises, les trancher en hauteur.
- Dresser le yaourt au siphon dans les verrines, parsemer de billes de spigol, puis ranger les tranches de fraises en décor et la feuille de basilic.

LES EXPOSANTS RETENUS • EURIAL, stand C72 • OLEIFICIO ZUCCHI SPA, stand J81 • BEURALIA, stand E70-F69 • SPIGOL, stand K40

LA TOUCHE *sucrée*

