

SUGGESTION DU CHEF N°3

Espace
DÉGUSTATION

LES AMUSES bouches



TARTINE APÉRO *tapenade*

MATIÈRES PREMIÈRES (10 PERSONNES) • Pain mexicain (1 Pce) • Huile d'olive (0,05 L) • Ail (0,020 Kg) • Tapenade (0,150 Kg) • Cerfeuil (Botte) • Tomate cocktail en grappe (0,15 Kg) • Olive (1 Pce) •

- Cuire le pain au four, refroidir, trancher de biais des tranches, sécher de nouveau au four, ailler les tranches, et ajouter une goutte d'huile d'olive.
- Dresser à la poche la tapenade, décorer avec tomate, cerfeuil, olive et dresser au plat.

LES EXPOSANTS RETENUS • LUBRANO & FILS, stand F50 • BELIËS- PIETERCIL GROUP, stand F18-G17 • COMOLIVE SA, stand J84

SOUPE DE POISSON *en verrine*

MATIÈRES PREMIÈRES (8 PERSONNES) • Soupe de poisson (1 L) • Huile d'olive (0,02 L) • Piment d'Espelette (0,002 Kg) • Basilic (0,25 de Botte) • Ail (0,020 Kg) • Sel (0,010 Kg) • Aneth (0,1 de Botte) • Persil plat (0,050 de Botte) • Ciboulette (0,1 de Botte) •

- Émulsionner la soupe à froid au mixer avec un glaçon, les herbes ciselées, saupoudrer de piment d'Espelette et des gouttes d'huile d'olive.
- Dresser en verrines.
- Décor feuille de basilic frais.

LES EXPOSANTS RETENUS • MARIUS BERNARD SAS, stand L43 • OLEIFICIO ZUCCHI SPA, stand J81 •



LA VERRINE intermède



QUINOA CRÉMEUX, *sauce risotto aux champignons*

MATIÈRES PREMIÈRES (8 PERSONNES) • Quinoa (0,2 Kg) • Beurre (0,1 Kg) • Oignons (0,080 Kg) • Fond blanc de volaille (0,25 L) • Sauce risotto champignon (0,10 Bte) • Vin blanc (0,05 L) • Estragon (0,25 Botte) • Sel (0,010 Kg) • Poivre (0,002 Kg) •

- Traiter le quinoa en pilaff, suer les oignons ciselés, ajouter le quinoa, mouiller vin blanc et fond de volaille, cuire à couvert 15 mn environ, lier avec la sauce risotto, ajouter l'estragon ciselé.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Dresser en coupelles.

LES EXPOSANTS RETENUS • DANIVAL, stand K54 • IN'VEST AMIFOOD, stand G52 •

ALIGOT / FONDUE AU ST. NECTAIRE *et charcuteries*

MATIÈRES PREMIÈRES (10 PERSONNES) • Aligot (2 Kg) • Fondue au St Nectaire (2 Kg) • Ficelle des Ardennes (0,300 Kg) • Jambon cuit italien (0,300 Kg) • Saucisson à l'ail (0,300 Kg) • Mesclun (0,1 Kg) •

- Remettre à température l'aligot et la fondue au St Nectaire au four à 70°C.
- Trancher la charcuterie en lamelles, dresser au plat.

LES EXPOSANTS RETENUS • MAISON CARRIER, stand C21 • LAITERIE DE LA MONTAGNE, stand G73 • D'ARGIFRAL - BRIQUEMONT, stand G60 • GRANDI SALUMIFICI ITALIANI SPA, stand D24-E23 • VASSEUR, stand B35 •

LE PLAT DE résistance



LA TOUCHE sucrée



VERRINE GLACÉE *à la fraise*

MATIÈRES PREMIÈRES (10 PERSONNES) • Confiture de fraise (0,1 Kg) • Glace à la fraise (0,250 L) • Cookies américain (0,1 Kg) • Crème UHT (0,15 L) • Sucre vanillé (0,050 Kg) • Fraises (0,15 Kg) • Menthe (0,1 de Botte) •

- Préparer les fraises lavées, les tailler en julienne, ciseler la menthe.
- Dresser dans les verrines la glace à la fraise, la confiture, la crème fouettée, les cookies émiettés, puis la julienne de fraise et la menthe ciselée.

LES EXPOSANTS RETENUS • CONFITURE L'ARDENNAISE, stand H61 • ERHARD PATISSIER GLACIER, stand B41 • MERBA B.V, stand L74 • BEURALIA, stand E70-F69 • DESTINATION, stand K86 •