

SUGGESTION DU CHEF N°4

Espace
DÉGUSTATION

LES AMUSES bouches



ROULEAUX DE CANARD aux achards confits

MATIÈRES PREMIÈRES (4 PERSONNES) • Effiloché de canard (0,25 Kg) • Achards de fruits (0,125 Kg) • Beurre (0,150 Kg) • Feuilles de brick (15 Pce) • Carottes fane (0,25 de Botte) • Oignons frais (0,25 Kg) •

- Mélanger les achards et la chair de canard à l'aide d'une spatule.
- Fondre le beurre, beurrer les feuilles de brick, les couper par le centre en deux parties égales, ensuite faire des rouleaux, les plaquer.
- Cuire au four 10 mn, dresser sur plateaux, décor en légumes crus.

LES EXPOSANTS RETENUS • LTG SAS, stand G11 • LE COQ NOIR, stand C35 •

ÉMINCÉ DE TRUITE DE MER au mesclun

MATIÈRES PREMIÈRES (8 PERSONNES) • Emincé de truite de mer (0,1 Kg) • Mesclun (0,1 Kg) • Huile d'olive (0,15 L) • Vinaigre de Xerès (0,050 L) • Echalote (0,030 Kg) • Aneth (0,1 de Botte) • Crème UHT (0,1 L) • Citron (0,050 Kg) • Sel (0,010 Kg) • Piment de Cayenne (0,001 Kg) •

- Laver le mesclun, égoutter, dresser sur assiette une fois assaisonné de vinaigrette.
- Répartir de façon agréable l'émincé de truite de mer.
- Faire une quenelle de crème montée à l'aneth et échalote ciselées.

LES EXPOSANTS RETENUS • MERALLIANCE, stand D16-E15 • BEURALIA, stand E70-F69 •



LA VERRINE intermède



TULIPES DE CAMEMBERT, pomes et Calvados

MATIÈRES PREMIÈRES (10 PERSONNES) • Camembert (2 Pce) • Feuille de brick (10 Pce) • Beurre (0,150 Kg) • Ciboulette (1 Botte) • Granny Smith (0,3 Kg) • Calvados (0,05 L) • Poivre (0,02 Kg) • Salade Lollo Rossa (0,5 Pce) • Huile vierge de colza (0,3 L) • Vinaigre de cidre (0,1 L) • Crème UHT (0,05 L) • Piques bois (10 Pce) •

- Clarifier le beurre, passer les feuilles de brick au beurre, les glisser dans un cercle à entremet de 8 cm, ajouter le Camembert en dés et la pomme, juste lavée et taillée en dés marinée au Calvados, la ciboulette ciselée, ligaturer avec un pique en bois les tulipes, passer au four chaud 15 mn à 200°C.
- Dresser sur un fond de salade assaisonnée de vinaigrette et de dés de pommes, ciboulette ciselée restante.

LES EXPOSANTS RETENUS • FROMAGERIE DE LIVAROT, stand G73 • SLAUR SARDET, stand K70 • BEURALIA, stand E70-F69 •

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 VERRINE intermède



TARTINE DE BURRATINA aux herbes

MATIÈRES PREMIÈRES (8 PERSONNES) • Burratina (1 Pce) • Pain Mexicain (1 Pce) • Roquette (0,1 Kg) • Tomates cocktail (0,1 Kg) • Menthe (0,1 de Botte) • Ciboulette (0,5 de Botte) • Huile d'olive (0,15 L) • Vinaigre balsamique (0,05 L) • Ail (0,020 Kg) • Sel (0,010 Kg) • Poivre (0,002 Kg) •

- Cuire le pain au four à 215°C, 10 mn.
- Refroidir, trancher en croutons en biais, faire une vinaigrette, ciseler les herbes, rincer la roquette.
- Ailler les croutons, dresser la roquette, une tranche de Burratina, une tranche de tomate, les herbes ciselées et la vinaigrette.

LES EXPOSANTS RETENUS • PER INTER, stand F72 • LUBRANO & FILS, stand F50 •