

SUGGESTION DU CHEF N°2

Espace
DÉGUSTATION

LES AMUSES bouches



ROULADE *Hollandaise*

MATIÈRES PREMIÈRES (10 PERSONNES) • Asperges blanches surgelées (0,5 Kg) • Gouda tranché (0,2 Kg) • Bacon tranché (0,2 Kg) • Ciboulette (1 Botte) • Pique bois (20 Pce) •

- Cuire les asperges en les gardant croquantes, détailler en gardant les 10 cm de la tête, le reste pour faire un gratin.
- Rouler dans une tranche de gouda et de bacon.
- Lier avec un brin de ciboulette, cuire au four à 215°C.
- Servir chaud avec un pique en bois.

LES EXPOSANTS RETENUS • FRIESLANDCAMPINA, stand D70-E69 •

VERRINES DE CRABE *au cœur de palmier*

MATIÈRES PREMIÈRES (4 PERSONNES) • Chair de crabe (0,20 Kg) • Cœur de palmier (0,20 Kg) • Mayonnaise (0,2 L) • Coriandre (0,125 de Botte) • Piment vert et rouge (0,1 Kg) • Tomates cerises (0,1 Kg) • Citron vert (0,1 Kg) •

- Émietter la chair de crabe, tailler en bâtonnets les cœurs de palmier, tailler les piments après avoir ôté les pépins et le blanc en fins bâtonnets, couper les tomates cerises en quartiers, équeuter la coriandre.
- Lier la chair de crabe avec la mayonnaise et le cœur de palmier, le piment.
- Dresser et décorer avec la coriandre, le quartier de tomate et la tranche de citron vert.

LES EXPOSANTS RETENUS • CIPAL, stand D12-E11 • SURAL-SACICC SAS, stand J75 •

LA VERRINE intermède



QUEUES DE CREVETTES À LA PROVENÇALE *et nids de nouilles fraîches*

MATIÈRES PREMIÈRES (4 PERSONNES) • Queues de crevettes à la provençale (0,240 Kg) • Pâtes fraîches (0,150 Kg) • Beurre (0,050 Kg) • Crème double (0,050 L) • Sel fin (0,010 Kg) • Huile (0,01 L) • Basilic (0,1 Botte) •

- Sauter les queues de crevettes à la poêle.
- Pocher les pâtes fraîches, 1 mn à l'eau bouillante, égoutter, lier au beurre et crème.
- Dresser les crevettes sur les pâtes et décorer avec le basilic.

LES EXPOSANTS RETENUS • ESCAL, stand G38-H37 • CORTE DEL GUSTO, stand F21 •

VEGEDELICE *sauce bumbu*

MATIÈRES PREMIÈRES (8 PERSONNES) • Vegedlice (0,640 Kg) • Oignons frais (0,150 Kg) • Ail (0,020 Kg) • Bumbu (0,020 Kg) • Eau (0,1 L) • Huile (0,080 L) • Lait de coco (0,050 L) • Coriandre (0,1 de Botte) • Tapenade (0,080 Kg) • Sel (0,010 Kg) • Poivre (0,002 Kg) •

- Colorer les oignons frais émincés, l'ail écrasé avec le bumbu, ajouter les Vegedlice, l'eau, le lait de coco, mijoter 6 minutes à couvert.
- Dresser en assiette, avec en décor feuilles de coriandre et tapenade.

LES EXPOSANTS RETENUS • VEGEDELICE - SCHOUTEN EUROPE, stand F16 • COLUMBUS CONCEPTS, stand D64 • SOUP'IDEALE, stand K85 • BELIÈS- PIETERCIL GROUP, stand F18-G17 • GLOBAL GREEN INTERNATIONAL, stand L39 •

LE PLAT DE résistance



BRIOCHE PERDUE À LA CONFITURE *de raisin, sucre vanillé*

MATIÈRES PREMIÈRES (10 PERSONNES) • Brioche tresse (8 Tranches) • Sucre vanillé (0,1 Kg) • Oeufs (3 Pce) • Lait (0,3 L) • Eau de rose (0,050 L) • Beurre (0,1 Kg) • Confiture de raisins (0,150 Kg) •

- Mélanger eau de rose, œufs, lait, sucre vanillé.
- Imbiber les tranches de brioche, cuire au four sur plaque beurrée à 210°C, retirer à coloration blonde, disposer la confiture de raisins dessus et le sucre.
- Dresser sur assiette.

LES EXPOSANTS RETENUS • BOULANGERIE NEUHAUSER, stand L41 • DESTINATION, stand K86 • NOVA TRADE, stand J86 • GEORGELIN, stand I56 •