

PRINTEMPS

LES CROMESQUIS

PREMIER SOLEIL EN TERRASSE



TARTARE

PREMIER SOLEIL EN TERRASSE

Recette de Sébastien Faré,
chef cuisinier exécutif à la Maison de la Crème

Cocktails de Victor Delpierre,
champion du monde Barista-Cocktails 2013

La Maison de la Crème®
Elle & Vire



PLANCHE APÉRITIVE

2 PERSONNES – 20 MIN. – 4€ / PLANCHE

INGRÉDIENTS

6 cromesquis au fromage ail et fines herbes Tartare®
150 g de têtes d'asperges vertes
50 g de chips de betteraves
½ concombre
Bloc de parmesan affiné

Vinaigrette :

40 g de crème légère Cuisson & Liaison Elle & Vire Professionnel®
5 g d'huile d'olive
10 g de jus de citron
2 g d'aneth hachée
Sel, poivre du moulin

- 1. Asperges**
Cuire les têtes d'asperges à l'anglaise et les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée. Présenter les asperges grâce à des pics. Râper le parmesan affiné sur les asperges.
- 2. Tailler le concombre en bâtonnets.**
- 3. Vinaigrette**
Mélanger l'ensemble des ingrédients. Mettre dans un ramequin.
- 4. Cromesquis**
Passer les cromesquis au four à 220°C pendant 5 à 6 min. ou à la friteuse à 175°C pendant 2 à 3 min.
- 5. Dressage**
Dresser l'ensemble des préparations sur la planche. Mettre au dernier moment les cromesquis bien chauds.



COCKTAILS

2 PERSONNES (1 RECETTE SANS ALCOOL / 1 RECETTE AVEC ALCOOL)

SANS ALCOOL

VIRGIN CUCUMBERITA

5 cm de concombre
1,5 cl de sirop amaretto
20 cl de jus de cranberry
½ citron vert

Méthode :

Écraser au pilon dans le shaker le concombre coupé en dés. Ajouter le sirop et les jus. Shaker le tout et double filtrer à l'aide d'une fine passoire dans le verre sur quelques glaçons. Décorer avec quelques rondelles de concombre.

Verre : Chef & Sommelier Gobelet vigne 33 cl

AVEC ALCOOL

CRESSPERIENCE TONIC

5,5 cl de gin floral
12 cl de tonic premium
Différents cress, micro-végétaux et fleurs comestibles

Méthode :

Remplir le verre de glaçons pour le rafraîchir puis jeter la glace perdue. Verser le gin floral et le tonic premium. Décorer avec les cress, micro-végétaux et fleurs comestibles.

Verre : Chef & Sommelier Coupe Champagne

”

L'astuce de Victor

LE SIROP D'AMANDE (AMARETTO)
PEUT ÊTRE REMPLACÉ PAR DU
SIROP DE NOISETTE OU DE NOIX
DE MACADAMIA

“



Cromesquis au fromage ail et fines herbes Tartare®

Les cromesquis Tartare® se composent de fromage au goût intense d'ail et de fines herbes et d'une chapelure aux flocons d'avoine qui garantit une texture croustillante.

- Riche en fromage : 50% de fromage par portion
- Goût intense d'ail et de fines herbes
- Chapelure aux flocons d'avoine croustillante
- Texture fondante
- Lait 100% français