

## Potage des Grisons (Suisse)

Bündner Gerstensuppe (Schweiz)

Quantité: 1.20 l  
Groupe: Potages (chauds et froids)  
Saison: Toute l'année

---

### Ingrédients

19 g	Beurre
62 g	Oignons pelés
62 g	Poireau vert paré
38 g	Carottes pelées
19 g	Céleri-pomme pelé
29 g	Jambon cru séché à l'air
29 g	Viande séchée des Grisons
38 g	Orge moyen
19 g	Haricots blancs
12 g	Farine fleur
1200 g	Bouillon
120 g	Crème entière, 35%
5 g	Persil
	Sel
	Poivre blanc du moulin

### Mise en place

- Tremper les haricots blancs pendant 3 heures dans de l'eau froide
- Hacher finement les oignons
- Partager le poireau dans le sens de la longueur et le laver
- Couper les légumes en brunoise (petits dés)
- Couper le jambon cru et la viande des Grisons en brunoise (petits dés)
- Laver le persil, l'effeuiller, le sécher et le hacher finement
- Porter le bouillon à ébullition

### Préparation

- Faire suer les oignons hachés et la brunoise de légumes dans le beurre
- Ajouter le jambon cru et la viande des Grisons, faire suer le tout et singer
- Ajouter l'orge et les haricots blancs égouttés, faire suer le tout, singer et laisser refroidir un peu
- Mouiller avec le bouillon chaud, rectifier l'assaisonnement et laisser mijoter jusqu'à ce que les haricots soient cuits
- Dégraisser et écumer fréquemment
- Ajouter la crème et ne plus laisser bouillir le potage
- Rectifier encore une fois l'assaisonnement et parsemer de persil haché

### Conseils pratiques

Au lieu de viande des Grisons et de jambon cru, on peut cuire une saucisse des Grisons (Bündner Beinwurst) dans le potage, la couper en dés et les rajouter au potage. On peut remplacer le bouillon par un fond de jambon ou de veau.

## Entrecôte sautée Café de Paris

Sautiertes Entrecôte Café de Paris

Quantité: **4.00 pers.**  
Groupe: **Mets à la viande**  
Saison: **Toute l'année**

---

### Ingrédients

640 g Entrecôte parée  
4 g Sel épicé pour viande  
20 g Huile de tournesol, High Oleic  
160 g Beurre Café de Paris

### Garniture

20 g Cresson de fontaine paré

### Mise en place

- Couper les entrecôtes (160 g par personne)
- Couper le beurre Café de Paris en tranches régulières de 5 mm d'épaisseur (40 g par personne)

### Préparation

- Assaisonner les entrecôtes
- Les sauter dans l'huile chaude en les gardant légèrement au-dessous du degré de cuisson souhaité
- Les sortir et les dresser en répartissant le beurre Café de Paris régulièrement sur la viande
- Gratiner (dorer) sous la salamandre, décorer avec le cresson de fontaine et servir immédiatement

### Conseils pratiques

Il faut penser que la viande va encore cuire légèrement sous la salamandre si l'on veut que le client obtienne le degré de cuisson souhaité.

## Beurre Café de Paris

Café de Paris-Butter

Quantité: 0.20 kg  
Groupe: Bases pour la cuisine  
Saison: Toute l'année

---

### Ingrédients

152 g	Beurre
1 g	Huile de tournesol, High Oleic
10 g	Echalotes pelées
1 g	Ail pelé
10 g	Vin blanc
1 g	Marjolaine fraîche
1 g	Thym frais
1 g	Romarin frais
0.60 g	Paprika doux
0.60 g	Curry Madras
0.40 g	Poivre blanc moulu
2 g	Condiment en poudre
1 g	Sel marin fin
2 g	Jus de citron frais
2 g	Sauce Worcestershire
2 g	Cognac
2 g	Madère
3 g	Oeuf entier pasteurisé
3 g	Jaune d'oeuf pasteurisé
8 g	Persil plat frais
3 g	Ciboulette fraîche

### Mise en place

- Hacher finement les échalotes et l'ail
- Chauffer l'huile de tournesol, faire suer les échalotes et l'ail hachés et laisser refroidir
- Laver, effeuiller, sécher légèrement et hacher finement la marjolaine, le thym et le romarin
- Faire cuire la marjolaine, le thym et le romarin dans le vin blanc, réduire légèrement et laisser refroidir
- Laver le persil, l'effeuiller, le sécher légèrement et le hacher finement
- Ciseler la ciboulette

### Préparation

- Battre le beurre en mousse dans un batteur-mélangeur et ajouter tous les ingrédients l'un après l'autre
- Incorporer pour terminer le persil, la ciboulette et les oeufs et bien mélanger encore une fois

### Conseils pratiques

Si le beurre composé n'est pas utilisé pour gratiner, on peut renoncer aux oeufs. Tous les ingrédients, à part le beurre, peuvent être emballés sous vide, surgelés et ajoutés à du beurre battu en mousse lorsqu'on en a besoin.  
Mesure de précaution CCP: utiliser uniquement des oeufs pasteurisés!

# Pommes frites (mignonnettes)

Frittierte Kartoffelstäbe

Quantité: 4.00 pers.  
Groupe: Mets aux pommes de terre  
Saison: Toute l'année

---

## Ingrédients

500 g Pommes de terre en bâtonnets, type C  
50 g Perte d'huile à la friture  
2 g Sel

## Mise en place

- Laver les bâtonnets de 1 cm d'épaisseur et de 5 cm de long, puis bien rincer l'amidon en surface
- Les égoutter et bien les sécher

## Préparation

- Remplir juste la moitié du panier de la friteuse avec les bâtonnets
- Pré-frirer à 140°C jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites, mais encore sans couleur
- Sortir les pommes de terre, bien les égoutter sur la friteuse et les répartir sur une plaque
- Sur demande, les frirer à une température de 165-170°C jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes
- Bien égoutter sur du papier absorbant et saler

## Conseils pratiques

Utiliser des pommes de terre de très grosse taille pour pouvoir couper des bâtonnets réguliers. Utiliser les parures pour une autre préparation. En raison du risque de formation d'acrylamide, il faut frirer les pommes de terre à une température de 165-170°C au maximum.

# Tranches d'aubergines grillées *ou courgettes*

Grillierte Auberginenscheiben

Quantité: 4.00 pers.  
Groupe: Mets aux légumes/champignons  
Saison: Toute l'année

---

## Ingrédients

480 g	Aubergines parées
8 g	Huile de tournesol, High Oleic
4 g	Sel
	Poivre blanc du moulin
0.40 g	Romarin frais

## Mise en place

- Laver les aubergines et les couper en tranches de 1 cm d'épaisseur, env. 30 g chacune
- Laver le romarin, le sécher légèrement et détacher les aiguilles
- Badigeonner les tranches d'aubergine avec l'huile de tournesol et les parsemer d'aiguilles de romarin
- Mariner pendant 30 minutes, puis retirer le romarin

## Préparation

- Griller les tranches d'aubergine sur le gril chaud en formant un quadrillage
- Assaisonner avec le sel et le poivre, puis dresser

## Tarte aux pommes

Apfelkuchen

Quantité: 10.00 pers.  
Groupe: Entremets froids  
Saison: Automne

---

### Mise en place du moule

20 g Beurre

### Ingrédients

250 g Pâte brisée  
30 g Noisettes moulues  
700 g Pommes pelées et vidées  
50 g Sucre  
1 g Cannelle moulue  
100 g Abricoture

### Mise en place

- Tempérer le beurre
- Beurrer un moule à tarte de 26 cm de diamètre avec le beurre ramolli
- Mélanger le sucre avec la cannelle

### Préparation

- Abaisser la pâte brisée à 2 mm et en foncer le moule à tarte
- Piquer la pâte avec une fourchette et la recouvrir des noisettes moulues
- Couper les pommes en quartiers et les ranger en cercles en les serrant
- Saupoudrer régulièrement le sucre parfumé à la cannelle sur les pommes
- Cuire au four à 220-230°C avec le tirage ouvert
- Chauffer l'abricoture et en recouvrir la tarte pour la faire briller

### Conseils pratiques

On peut préparer de la même manière des tartes avec différents fruits.

Tarte aux abricots avec liaison  
Aprikosenkuchen mit Guss

(ou aux pommes)

Quantité: 10.00 pers.  
Groupe: Entremets chauds  
Saison: Été

---

**Mise en place du moule**

20 g Beurre

**Ingrédients**

250 g Pâte brisée  
30 g Noisettes moulues  
500 g Abricots dénoyautés  
35 g Oeuf entier pasteurisé  
30 g Sucre  
30 g Crème entière, 35% (1)  
130 g Lait entier  
0.50 g Sel  
15 g Poudre pour crème à la vanille  
15 g Farine fleur type 550  
10 g Sucre glace  
100 g Crème entière, 35% (2)

**Mise en place**

- Tempérer le beurre
- Beurrer un moule à tarte de 26 cm de diamètre avec le beurre ramolli
- Tamiser la poudre pour crème à la vanille avec la farine fleur
- Monter la crème entière (2) et la réserver au frais

**Préparation**

- Abaisser la pâte à 2 mm et en foncer le moule à tarte
- Piquer avec une fourchette et recouvrir de noisettes moulues
- Couper les abricots en quatre et les déposer bien serrés en cercles
- Mélanger l'oeuf entier, le sucre, la crème (1), le lait et le sel, incorporer la poudre pour crème à la vanille et la farine et bien mélanger
- Verser la liaison sur les abricots
- Cuire au four à 220-230°C avec le tirage ouvert
- Sortir et laisser refroidir
- Une fois refroidi, saupoudrer de sucre glace
- Décorer la tarte avec des rosettes de crème fouettée

**Conseils pratiques**

On peut aussi faire briller la tarte aux abricots avec de l'abricoture. On peut préparer de la même manière des tartes avec différents fruits.

## Glace à la vanille

Vanilleglace/Vanilleeis

Quantité: 0.50 l  
Groupe: Entremets froids  
Saison: Toute l'année

---

### Ingrédients

387 g	Lait entier
0.67	Gousse de vanille
88 g	Jaune d'oeuf pasteurisé
103 g	Sucre
0.16 g	Sel
90 g	Crème entière, 35%

### Mise en place

- Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et racler la pulpe

### Préparation

- Porter le lait à ébullition avec la gousse et la pulpe de vanille
- Sortir la gousse de vanille
- Battre le jaune d'oeuf, le sucre et le sel en crème dans une bassine
- Verser le lait chaud dans l'appareil au jaune d'oeuf en mélangeant constamment
- Reverser le tout dans la casserole
- Cuire à la nappe (maximum 85°C) en remuant constamment avec une spatule
- Passer au chinois étamine et ajouter la crème
- Refroidir l'appareil sur un bain d'eau glacée
- Surgeler à la sorbetière

### Conseils pratiques

#### Dérivés

- Glace aux noisettes: mélanger 180 g de pâte de noisettes non sucrée à l'appareil à l'oeuf encore chaud
- Glace au moka: porter 20 g de café instantané à ébullition avec le lait
- Glace au chocolat: délayer 300 g de couverture foncée hachée dans l'appareil à l'oeuf encore chaud
- Glace stracciatella: ajouter 450 g de couverture foncée finement râpée pendant que la glace prend
- Glace à la pistache: mélanger 225 g de pistaches finement moulues et 200 g de pâte d'amandes à l'appareil à l'oeuf encore chaud
- Glace au nougat: ajouter 450 g de nougat fin pendant que la glace prend
- Glace praliné: mélanger 225 g de pâte au praliné à l'appareil à l'oeuf encore chaud



## Glace à la vanille

Vanilleglace/Vanilleeis

Quantité: 1.50 l  
Groupe: Entremets froids  
Saison: Toute l'année

---

### Ingrédients

1160 g	Lait entier
2.00	Gousse de vanille
265 g	Jaune d'oeuf pasteurisé
310 g	Sucre
0.50 g	Sel
270 g	Crème entière, 35%

### Mise en place

- Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et racler la pulpe

### Préparation

- Porter le lait à ébullition avec la gousse et la pulpe de vanille
- Sortir la gousse de vanille
- Battre le jaune d'oeuf, le sucre et le sel en crème dans une bassine
- Verser le lait chaud dans l'appareil au jaune d'oeuf en mélangeant constamment
- Reverser le tout dans la casserole
- Cuire à la nappe (maximum 85°C) en remuant constamment avec une spatule
- Passer au chinois étamine et ajouter la crème
- Refroidir l'appareil sur un bain d'eau glacée
- Surgeler à la sorbetière

### Conseils pratiques

#### Dérivés

- Glace aux noisettes: mélanger 180 g de pâte de noisettes non sucrée à l'appareil à l'oeuf encore chaud
- Glace au moka: porter 20 g de café instantané à ébullition avec le lait
- Glace au chocolat: délayer 300 g de couverture foncée hachée dans l'appareil à l'oeuf encore chaud
- Glace stracciatella: ajouter 450 g de couverture foncée finement râpée pendant que la glace prend
- Glace à la pistache: mélanger 225 g de pistaches finement moulues et 200 g de pâte d'amandes à l'appareil à l'oeuf encore chaud
- Glace au nougat: ajouter 450 g de nougat fin pendant que la glace prend
- Glace praliné: mélanger 225 g de pâte au praliné à l'appareil à l'oeuf encore chaud