

FICHES RECETTES

NOUVELLES
**RENAIS
SANCE(S)!**
EN CENTRE-VAL DE LOIRE
2022
FRANCE



Viti Loire

21-22
MAI **TOURS**



CITÉ
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
TOURS

tours.fr

VILLE DE 
TOURS



Viti
Loire
21-22
MAI TOURS

PAVILLON
DES CHEFS



CITÉ
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
TOURS

JULIE ALVES
SAMEDI 21 MAI 13H30

Quand Julie Pâtisse

quandjuliepatisse@oulook.fr
www.quandjuliepatisse.com
@quandjuliepatisse

Fan de pâtisserie, de cuisine et de la Touraine, j'ai décidé d'ouvrir mon blog en 2014 pour partager mon aventure du CAP pâtisserie en candidate libre. CAP en poche j'ai continué mon aventure à travers des cours de cuisine et un salon de thé. Aujourd'hui je vous propose des recettes et astuces pour cuisiner et pâtisser au quotidien sur Instagram, Facebook et sur mon blog.

tours.fr

VILLE DE
TOURS

Financiers pistache façon tarte aux fraises

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pour la crème :

100 g de crème à 30% de MG
50 g de mascarpone
15 g de sucre glace
1 pincée de vanille

Pour le financier : 3 blancs d'œufs

100 g de beurre
100 g de sucre glace
30 g de poudre d'amande
10 g de pistache en poudre + pour
la déco
40 g de farine
300 g de fraises pour ajouter au
montage

PRÉPARATION

Commencez par faire fondre le beurre pour réaliser les financiers. Dans un saladier, mélangez les blancs avec le sucre glace, la poudre d'amande et de pistache ainsi que la farine. Terminez par le beurre tiède.

Versez dans un moule à cake et faites cuire à 180°C pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, fouettez la crème et le mascarpone à l'aide d'un robot électrique. Quand la crème est bien ferme, ajoutez le sucre glace et la vanille à l'aide d'une maryse puis mettez la crème dans une poche à douille (munie d'une douille étoile ou cannulée).

DRESSAGE

Coupez votre financier en tranches de 5 cm sur 2 cm. Pochez votre crème à la vanille puis ajoutez les fraises et un peu de pistache en poudre pour la décoration

MATÉRIEL DE CUISINE SPÉCIFIQUE

Robot à pâtisserie
Moule à financier ou à muffin
Poche à douille et douille






Domaine de
La Tortinière
Château-Hôtel **** Restaurant

Viti
Loire
21-22
MAI **TOURS**

PAVILLON
DES CHEFS



CITÉ
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
TOURS

DAMIEN PIOCHON
SAMEDI 21 MAI 14H30

Domaine de la Tortinière

10 route de Ballan
37250 Veigné
02 47 34 35 00
contact@tortiniere.com
www.tortiniere.com

Originaire de la Touraine, je suis chef du domaine de la Tortinière depuis 2014 en binôme et seul depuis 2020. Titulaire d'un BEP et Bac pro au lycée Albert Bayet, j'ai auparavant travaillé au domaine des Hauts de Loire à Onzain, au restaurant le L à Toulouse et aux fermes de Marie à Megève.

Au restaurant l'Orangerie, vous pourrez déguster une cuisine gourmande et authentique tout en profitant d'un somptueux cadre champêtre.

tours.fr

VILLE DE
TOURS

Pointes d'asperges blanches de la Fruitière tourangelle, chèvre de Monsieur Deschamp en légèreté et son crumble à la réglisse

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Asperges blanches : 20 pièces
Sainte-Maure de Touraine : 1/2
Pâte réglisse : 10 g
Farine : 25 g
Beurre : 25 g
Crème liquide : 20 cl
Sel
Mélange poivre à huître pour finition
Chapelure : 25 g

PRÉPARATION

Eplucher et cuire à l'eau bouillante salée les 20 asperges puis refroidir rapidement et égoutter.

Couper les 20 têtes d'asperges et les réserver.

Mixer les queues d'asperges avec la crème liquide en chauffant un peu et y ajouter le Sainte-Maure en mixant, puis le passer au chinois fin, puis assaisonner et refroidir et le mettre en syphon.

Pour le crumble : mettre tous les ingrédients dans le robot et mixer doucement pour que le mélange se fasse bien.

Mettre la pâte en l'effritant sur du papier sulfurisé et cuire 160 degrés pendant 15 minutes.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposer le crumble au fond puis y ajouter les têtes d'asperges et le syphon qui recouvre tout le dessus en forme de dôme.

Pour la décoration, on peut y ajouter des copeaux de Sainte-Maure très sec et des micro-végétaux.

MATÉRIEL DE CUISINE SPÉCIFIQUE

Un four et un robot





Les gens
Heureux

Viti
Loire
21-22
MAI TOURS

PAVILLON
DES CHEFS



CITÉ
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
TOURS

**GILLES HEMART
ET LUCIE PLISSON**
SAMEDI 21 MAI 15H30

Les Gens Heureux

5 rue Marceau
37000 Tours
02 47 20 98 10
contact@gensheureux.fr
www.gensheureux.fr
FB : @lesgensheureux37
Instagram : lesgensheureux_

Autodidacte, Gilles Hémart s'est construit un joli parcours. Avec une mère cuisinière et une passion sans faille, il a développé un savoir-faire et un style bien à lui dans l'univers de la cuisine fusion. Cet ancien sous-officier de la Légion possède un parcours progressif (de plongeur à commis) dans des adresses de bonne qualité. Il ouvre son bistrot près de Brive-la-Gaillarde, puis devient chef au Jardin de Chaumont. Il travaille dans plusieurs établissements à Tours : Le Juanita Banana (aujourd'hui Le Cubrik), L'Escapade (aujourd'hui L'Aubépine), le Château de Belmont et aujourd'hui Les Gens Heureux et La Tratt'. Cuisinier des temps actuels, amoureux des épices et du manger autrement, il nous fait voyager avec chacune de ses créations.

tours.fr

VILLE DE
TOURS

Cannelloni Terre-Mer

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Mayonnaise Chlorophylle : 2 c.s. de moutarde estragon, 2 jaunes d'œuf, 1 c.c de vinaigre de miel, ½ litre d'huile de Colza

Tartare d'iode : Haricots de mer, Carottes, Oignons, Vinaigre de miel, Huile de colza

Rémoulade de crabe : 120 g de crabe, ½ oignon, 1 bouquet de cerfeuil ou coriandre, 30 à 40g de crème fouettée, 10g de jus de citron ou bergamote, 5g de parmesan

Assaisonnement : Avruga, Tuile, 20g de parmesan

Faux filet : 180g de faux-filet « rouge des près »

PRÉPARATION

Réaliser une mayonnaise à la chlorophylle.

Hacher finement les haricots de mer, les carottes, et les oignons.

Les assaisonner avec l'huile et le vinaigre.

Fouetter la crème pour réaliser une crème épaisse de type chantilly.

Incorporer le jus de citron (ou bergamote, bien meilleur), le bouquet ciselé, sel et poivre.

Réaliser une tuile en passant le parmesan râpé en petit tas au four à 180° pendant quelques minutes.

Trancher le faux-filet finement, l'aplatir entre deux feuilles de film alimentaire.

DRESSAGE

Le dressage se fait directement dans une coquille St Jacques que vous aurez récupérée pendant la saison.

Au moment, faire dorer au beurre à la poêle sur les deux faces la noix en trompe l'œil et la disposer au centre de la coquille.

Arroser généreusement de beurre blanc safrané.

Disposer à côté de la fausse noix un suprême d'orange pour imiter le corail.

Puis disposer quelques croûtons (petits), une pousse de cerfeuil et déguster sans attendre avec un grand vin blanc de Loire.

MATÉRIEL DE CUISINE SPÉCIFIQUE

Chalumeau
Poche à douille





Nicolas
Léger

Viti
Loire
21-22
MAI TOURS

PAVILLON
DES CHEFS



CITÉ
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
TOURS

NICOLAS LÉGER
SAMEDI 21 MAI 16H30

Pâtisserie chocolaterie
Nicolas Léger

59 place du Grand Marché
37000 Tours
02 47 37 85 99
contact@patisserie-leger.fr
www.patisserie-leger.fr

En 2000, Nicolas Léger entre pour quatre ans au lycée professionnel de Laval, obtient son Bac Pro, puis poursuit sur un CAP chocolatier, au sein de la chocolaterie Benoit, à Angers.

De ses débuts auprès de Serge Granger, MOF chocolatier et pâtissier à Montrichard (41), il retient le respect des traditions et la rigueur dans l'exécution. En 2007, il rejoint Laurent Petit à Angers et découvre alors combien la pâtisserie peut se révéler moderne et créative. Puis de 2010 à 2012, il intègre Oberweis (Luxembourg), où organisation, travail à grande échelle et qualité se conjuguent pour donner naissance à des produits d'exception.

En 2012, suite à une visite « coup de cœur », il rachète avec Amandine, son épouse, la boutique de M et Mme Dause située aux Halles de Tours.

En 2014, la boutique est refaite à neuf pour refléter au mieux l'image de la pâtisserie jeune et traditionnelle que l'équipe propose aux clients.

tours.fr

VILLE DE
TOURS

Pavlova aux fruits rouges

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

Meringue française :

Blancs : 100g
Sucre semoule : 100g
Sucre glace tamisé : 100g
Zeste de citron vert : ½

Crèmeux aux fruits rouges :

Fruits rouges mixés : 150g
Œufs : 1
Jaunes : 2
Sucre : 25g
Gélatine : ½ feuille
Eau froide : quantité suffisante
Beurre : 50g

Compotée de fraises :

Fraises entières coupées en 4 : 100g
Sucre : 10g
Pectine NH : 2g

Chantilly à la vanille :

Crème liquide 35% de matière grasse (bien froide) : 150g
Sucre glace : 8g
Vanille (gousse) : ½

PRÉPARATION

Meringue française :

Mettre les blancs à monter avec le sucre semoule et les zestes.

Une fois que l'on obtient le « bec d'oiseau », verser le sucre glace tamisé et l'incorporer délicatement.

Dresser avec une poche à douille dans un cercle chemisé avec du papier sulfurisé.

Cuire 90 minutes à 105 degrés.

Crèmeux aux fruits rouges :

Chauffer les fruits mixés et les verser sur le mélange œuf, jaunes et sucre.

Recuire le tout à 82°C et ajouter la gélatine hydratée.

Refroidir l'ensemble à 40° puis ajouter le beurre et mixer.

Réserver au réfrigérateur.

Compotée de fraises :

Faire chauffer les fraises puis ajouter le sucre mélangé à la pectine NH.

Laisser cuire légèrement afin de compoter l'ensemble.

Chantilly à la vanille :

Mélanger la crème, le sucre glace, la gousse de vanille grattée au batteur et faire monter.

DRESSAGE

Commencer par faire la meringue et la cuire.

Pendant que cette dernière est au four, réaliser le crèmeux aux fruits rouges et la compotée à la fraise.

Une fois le tout réalisé et refroidi, disposer le crèmeux dans le fond de la meringue, puis y ajouter la compotée de fraises. Incorporer des morceaux de fraises et des framboises fraîches.

Dresser des boules de chantilly sur le dessus.

Réserver au froid pendant au moins une heure puis servir frais.





Maison des Halles
depuis 2001

Viti
Loire
21-22
MAI TOURS

PAVILLON
DES CHEFS



CITÉ
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
TOURS

HENRI LECLERC
SAMEDI 21 MAI 17H30

La Maison des Halles

19 place des Halles
37000 Tours
02 47 39 96 90
restmdh@orange.fr

Formé à Tours et à La Rochelle, Henri Leclerc est passé à Montluçon au Château Saint-Jean, puis à l'Espadon au Ritz avec Michel Roth. Il devait rejoindre le George V, avant d'ouvrir sa propre affaire face aux halles tourangelles.

Finalement, il est resté fidèle à sa ville d'adoption et aux halles. Dans une ambiance bistrot traditionnel, jouant une cuisine authentique et mettant en valeur la Touraine avec ses propositions à l'ardoise pour le déjeuner et ses mets créatifs sur une carte changeante, c'est devenu le repère des épiqueuriens Tourangeaux et amis de Rabelais depuis près de vingt ans.

tours.fr

VILLE DE
TOURS

Emincé de porc Roi Rose à la Tourangelle et chips de pancetta

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pour la farce mousseline : 110g de filet sans peau de Brême ou de Barbeau de Loire, 150g de crème liquide 30% minimum, 45g de blancs d'œufs, 5g de sel, 1g de poivre blanc

Pour le beurre blanc safrané : 2 échalotes ciselées finement, 7cl de vinaigre blanc, 7cl de vin blanc, 4 cl de crème liquide, 250g de beurre doux en morceaux, quelques pistils de safran de Touraine, sel et poivre

Décoration et finition : 2 oranges levées en suprêmes, petits croûtons dorés au beurre, cerfeuil

PRÉPARATION

Farce :

Il est important que tous les éléments soient bien froids.

Au robot ou au Thermomix directement, mixer les filets de poisson avec les blancs puis incorporer petit à petit la crème froide et assaisonner.

Mettre en poche à douille avec une douille lisse et pocher sur du papier film pour faire un tronçon de l'épaisseur d'une petite St Jacques (attention, la mousseline va légèrement gonfler à la cuisson).

Mettre au frais quelques minutes et cuire délicatement à plat dans un cuiseur vapeur 8 minutes.

Réserver au frais et détailler les tubes à la dimension d'une noix de St Jacques.

Beurre blanc safrané :

Réaliser la réduction en faisant suer les échalotes, puis mouiller avec le vin blanc, le vinaigre et la crème liquide et laisser réduire.

Détailler le beurre en morceaux et incorporer au fouet délicatement en dehors du feu sans cesser de remuer.

Incorporer les pistils de safran et rectifier l'assaisonnement sans oublier de goûter.

DRESSAGE

Le dressage se fait directement dans une coquille St Jacques que vous aurez récupérée pendant la saison.

Au moment, faire dorer au beurre à la poêle sur les deux faces la noix en trompe l'œil et la disposer au centre de la coquille.

Arroser généreusement de beurre blanc safrané.

Disposer à côté de la fausse noix un suprême d'orange pour imiter le corail.

Puis disposer quelques croûtons (petits), une pousse de cerfeuil et déguster sans attendre avec un grand vin blanc de Loire.





**LA CITÉ DES
FORMATIONS**

TOURS LOIRE VALLEY

**Viti
Loire**
21-22
MAI **TOURS**

**PAVILLON
DES CHEFS**



**CITÉ
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
TOURS**

FABIEN DOMENGET
DIMANCHE 22 MAI 13H

La Cité des Formations

8 allée Roger Lecotté

37100 Tours

02 47 88 51 00

www.cite-formations-tours.fr

Hôtellerie-restauration, carrosserie-peinture, ascenseurs, commerce : l'établissement prépare aux diplômes de CAP, BAC, BTS et Mentions Complémentaires. Étudiants, salariés, demandeurs d'emploi, la Cité des Formations accueille tous les profils et à tous les moments de la vie.

Avec l'appui de Sébastien Boulay, responsable du Pôle Hôtellerie-Restauration, les apprentis préparent, cuisinent et apprennent techniques et astuces qui feront d'eux les chefs de demain... Bon outil pédagogique, le restaurant d'application « Le Tonnellé » est avant tout l'école du savoir-faire gourmand. Ouvert au public, on peut y déguster un carré d'agneau en croûte de cacahuètes et se laisser tenter par une mangue rôtie au beurre de vanille...

tours.fr

VILLE DE
TOURS

Géline de Touraine cuite à basse température, variation d'asperges, tapioca soufflé, jus perlé à l'huile fumée

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

Volaille & Légumes : 1 Géline de Touraine, 1 botte d'asperges blanches, 1 botte d'asperges vertes

Sauce : Os et carcasse de Géline, 2 carottes, 1 oignon, 1 bouquet garni, 1 verre de vin blanc sec, 50g de beurre doux

Tapioca soufflé : 100g de perles du Japon

Pickles d'asperges vertes : 50g de sucre / 100g de vinaigre blanc / 150g d'eau

Pesto estragon : 1 botte d'estragon, Huile d'olive, Sel, poivre

Gel d'orange : 125ml de jus d'oranges pressées, 1g d'agar agar, 10g de sucre, jus d'un citron jaune

Facultatif : huile fumée, poudre de champignons de Paris

PRÉPARATION

Habiller, vider la volaille. Découper à cru et désosser entièrement. Assaisonner les morceaux de Géline, colorer le côté peau puis cuire 3h à 80°.

Démarrer un fond brun avec les carcasses. Colorer les carcasses, ajouter les carottes et l'oignon taillés en mirepoix, faire suer sans coloration. Déglacer avec un verre de vin blanc sec, mouiller à hauteur à l'eau, ajouter le bouquet garni et faire cuire pendant 4 heures à petit feu. Filtrer, faire réduire jusqu'à la consistance souhaitée, rectifier l'assaisonnement puis monter au beurre.

Cuire les perles de tapioca dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient translucides, égoutter, mixer légèrement puis étaler sur un papier sulfurisé légèrement huilé. Déshydrater au four à 120°C pendant 4 heures. Une fois bien déshydraté, frire des morceaux de tapioca séché dans de l'huile chauffée à 185°C. Débarrasser sur du papier absorbant et assaisonner immédiatement avec du sel fin.

Éplucher les asperges blanches, avec les queues, réaliser le crémeux : faire revenir à l'huile d'olive puis mouiller à hauteur avec de l'eau, cuire à couvert jusqu'à obtenir une texture fondante. Mixer, assaisonner. Avec les têtes, faire griller ou revenir à l'huile puis

enfouir à couvert dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 à 12 minutes selon la taille.

Préparer le mélange pour réaliser les pickles d'asperges vertes : mettre le sucre, le vinaigre et l'eau dans une casserole et porter à ébullition. Verser dans un bocal sur les asperges vertes taillées en biseaux de 3mm d'épaisseur. Laisser mariner dans le liquide 3h minimum.

Pour le pesto d'estragon : laver les herbes, mixer avec un peu d'huile d'olive pour obtenir une purée lisse. Assaisonner avec le sel et le poivre.

Réaliser le gel d'orange : faire chauffer la moitié du jus d'orange avec le sucre et le jus de citron, incorporer l'agar agar et faire bouillir pendant quelques secondes. Mélanger avec le reste de jus d'orange et réserver au frais pendant 2h. Lorsque le mélange est solidifié, mixer pour lui donner une texture de gel souple.

Remettre en température la Géline, le jus, le crémeux et les asperges blanches grillées avant de procéder au dressage.

DRESSAGE

Dresser le crémeux d'asperge, les asperges grillées et les pickles dans une assiette creuse. Disposer les morceaux de Géline, assaisonner de fleur de sel. Verser le jus puis quelques gouttes d'huile fumée.

Poser délicatement dessus le tapioca soufflé sur lequel seront disposés le gel d'orange, le pesto d'estragon et les herbes aromatiques. Saupoudrer de poudre de champignons de Paris.

MATÉRIEL DE CUISINE SPÉCIFIQUE

Grill / Mixeur



VINS SUGGÉRÉS
PAR LES SOMMELIERS

Vouvray
Saint Nicolas de Bourgueil
Quincy



LVIT

BLOIS VAL DE LOIRE

Viti
Loire
21-22
MAI TOURS

PAVILLON
DES CHEFS



CITÉ
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
TOURS

FLORIAN BRZENCZEK DIMANCHE 22 MAI 14H

Lycée hôtelier de Blois

174 rue Albert 1^{er}
41000 Blois
02 54 51 51 54
ce.0410899e@ac-orleans-tours.fr
<http://lyc-hotelier-blois.tice.ac-orleans-tours.fr/php5/>

Originaire de la Mothe Achard en Vendée, j'ai effectué mes études au lycée Edouard Branly à la Roche-sur-Yon. Après mon BTS, j'ai eu l'occasion de travailler au Domaine des Hauts de Loire (2 étoiles au guide Michelin) à Onzain avec le chef Rémy Giraud et son second et chef actuel Dominique Pépin. J'ai travaillé ensuite un an à Tours, à la Roche le Roy (1 étoile au guide Michelin) avec le chef Alain Couturier.

Je suis actuellement professeur de cuisine depuis maintenant 8 ans et j'ai récemment remporté le concours national des « Toque d'Or » en 2019 à Toulouse.

tours.fr

VILLE DE
TOURS

Biscuit de carpes de la FAREC (Fédération Aquacole de la Région Centre) et réduction d'échalote au Cheverny

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Biscuit de carpes :

0.125 KG de chair de carpe
0.125 KG de crème liquide 35%
0.030 KG de blanc d'œuf
0.100 KG de tranche de pain de mie
0.050 KG d'échalote
0.20 L de vin blanc de Cheverny
0.050 KG de beurre clarifié

PRÉPARATION

Eplucher puis tailler les échalotes, les cuire avec le vin et refroidir.

Couper la carpe en cube puis mixer avec un blanc d'œuf, ajouter la crème liquide. Ajouter les échalotes et vérifier l'assaisonnement de la farce.

Dans un cadre, déposer les tranches de pain de mie puis recouvrir de farce et terminer en déposant à nouveau le pain de mie. Cuire dans un four à 90°C pendant 20 min.

A froid, détailler le biscuit puis le colorer au beurre clarifié.

DRESSAGE

Il est possible de servir le biscuit de carpe à l'apéritif ou en entrée pour accompagner une salade. Il peut être servi également en plat avec une fondue de poireau et un beurre blanc.

MATÉRIEL DE CUISINE SPÉCIFIQUE

1 robot mixeur
1 cadre
1 poêle antiadhésive
1 plaque à induction





Département d'Indre-et-Loire



Commune de
La Croix-en-Touraine

Viti
Loire
21-22
MAI TOURS

PAVILLON
DES CHEFS

AMÉLIE PASHAUS DIMANCHE 22 MAI 16H

Restaurant scolaire

4 place de la Libération
37150 La Croix en Touraine
02 47 23 64 61
Restaurantscolaire.mairielacroix@orange.fr
www.lacroixentouraine.fr

Ce restaurant scolaire sert 200 couverts/jour sur 4 jours/semaine. Uniquement le midi pour les enfants de 3 à 10 ans, de l'école maternelle « Yves Duteil » et élémentaire « Joseph Joffo ». Je suis cheffe de ce restaurant depuis septembre 2016 et engagée dans une démarche qualité, responsable et équilibrée.



CITÉ
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
TOURS

tours.fr

VILLE DE
TOURS

Emincé de porc Roi Rose à la Tourangelle et chips de pancetta

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

600g d'émincé de porc Roi Rose
200g de crème fraîche épaisse
1 carotte
100g de champignons bruns
1 oignon jaune
10 cl d'huile d'olive
50g de beurre demi-sel
20cl de vin blanc sec de Touraine
1 échalote
1 gousse d'ail
Sel, poivre
Persil frisé
Thym, 1 feuille de laurier
4 tranches de pancetta

PRÉPARATION

Nettoyer le persil puis émincer les tiges et garder les feuilles intactes, réserver.

Nettoyer les carottes puis les tailler en mirepoix.

Emincer les oignons, l'échalote et l'ail.

Dans un faitout, faire revenir jusqu'à coloration la viande dans l'huile, le beurre et la garniture aromatique.

Nettoyer les champignons sous un filet d'eau puis laisser s'égoutter dans une passoire.

Déglacer la viande au vin blanc sec, laisser réduire, assaisonner, surveiller la cuisson.

Déposer les fines tranches de pancetta sur la lèche frite sans les superposer et les cuire au four 25 minutes à 130°C.

Ajouter de l'eau à la viande si nécessaire.

Emincer les champignons puis les ajouter à la viande.

Ajouter la crème, laisser cuire doucement le temps que la crème se réchauffe.

Rectifier l'assaisonnement.

DRESSAGE

Disposer la préparation équitablement dans chaque assiette.

Verser la sauce par-dessus si nécessaire.

Déposer la chips de pancetta et une feuille de persil dessus.

MATÉRIEL DE CUISINE SPÉCIFIQUE

Faitout, éminceur, passoire, planche à découper, couteau d'office, économe, calottes, spatule métallique, cuillères de service, tire-bouchon, ciseaux de cuisine, lèche frite.



Viti Loire

21-22
MAI **TOURS**

EN PARTENARIAT AVEC



FÉDÉRATIONS VITICOLES

