

N. 9  
JUN  
2019

APPUNTI DI

# GUSTO

LES SUGGESTIONS DES CHEFS DE LA DEMETRA FOOD ACADEMY

**Crépuscule**

*avec goût*



**DEMETRA**  
**FOOD ACADEMY**

## SALADE DE CREVETTES AUX ARTICHAUTS ET AUX PIGNONS

### Ingrédients pour 4 personnes

- n.20 queues de crevettes
- n.4 Artichauts sautés avec tige Demetra
- qsp Huile d'olive extra vierge Demetra
- qsp Sel et poivre au citron Wiberg
- qsp salade mixte
- qsp pignons

**Préparation.** Faites revenir les crevettes dans une poêle avec de l'huile et des épices et, une fois préparés, réchauffer les artichauts coupés en 4 morceaux dans la même poêle. Dans un plat, placer la salade au centre, disposer les crevettes et les artichauts à discrétion et décorer avec des pignons grillés et de l'huile d'olive extra vierge.



**ARTICHAUTS SAUTÉS  
AVEC TIGE**  
Code 01071  
Boîte 4/4 (780g)



**HUILE D'OLIVE  
EXTRA VIERGE**  
Code 02260  
Bouteille 500ml



**POIVRE AU CITRON**  
Code W213013  
Coffre-fort d'arômes 1200 - 750g



**FLOCONS DE SEL DE MER  
SÉCHÉS AU SOLEIL**  
Code W196155  
Coffre-fort d'arômes 470ml - 350g



## SALADE DE CALAMARS AVEC LÉGUMES "ALLA ZINGARA"

### Ingrédients pour 4 personnes

- n.4 calamars
- 400g Légumes "alla zingara" Demetra
- qsp Condiment pour la décoration dorée Demetra
- qsp Ciboulette lyophilisée Wiberg
- qsp Sel rose fin Wiberg

**Préparation.** Dans une casserole d'eau légèrement salée, faire bouillir les rondelles, les tentacules et les ailes du calmar pendant deux minutes. Ajouter le tout encore chaud, aux légumes "alla zingara", mélanger bien et assaisonner avec de la ciboulette. Placer au centre de l'assiette et décorer avec le condiment doré.



**LÉGUMES  
«ALLA ZINGARA»**  
Code 02515  
Poche 1700g (83%)

**CONDIMENT POUR  
LA DÉCORATION DORÉE**  
Code 04111  
Bouteille 250ml

**CIBOULETTE - LYOPHILISÉE**  
Code W214135  
Coffre-fort d'arômes 1200ml - 40g

**SEL ROSE FIN**  
Code W152658  
Coffre-fort d'arômes 1200ml - 1350g





## TARTARE DE THON AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS, CHIPS DE PAIN AUX FENOUIL SAUVAGE

### Ingrédients pour 4 personnes

- 320g thon frais
- n.8 morceaux de pain
- 160g Oignons caramélisés Demetra
- 80g Pesto de fenouil sauvage Demetra
- qsp Huile d'olive extra vierge Demetra
- qsp Condiment pour la décoration argent Demetra
- qsp Filaments de piment Wiberg
- qsp sel et poivre

**Préparation.** Couper le thon en petits cubes et assaisonner avec l'huile, le sel et le poivre. Préparer le pain en fines tranches et laisser-les pendant quelques heures sur une plaque à pâtisserie dans un endroit chaud de la cuisine. Réchauffer les oignons caramélisés Demetra et placer-les au centre d'une assiette, poser au-dessus le tartare de thon, garnir avec les chips de pain tartinées de pesto au fenouil et, à discrétion, décorer avec du condiment argent.

### OIGNONS EN LAMELLES CARAMÉLISÉS AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENA

Code 03166  
Poche 700g



### PESTO DE FENOUIL SAUVAGE

Code 01691  
Verre 580ml



### CONDIMENT POUR LA DÉCORATION ARGENTE

Code 04112  
Bouteille 250ml



### FILAMENTS DE PIMENT FORT - FINS

Code W127662  
Coffre-fort d'arômes 470ml - 45g



## ASSORTIMENTS DE CHOUX

- n.4 choux
- n.1 poche de Préparation pour parfait-base neutre Demetra
- 1l crème fraîche non sucrée
- 50g Crème pistache Demetra
- 50g Crème gianduja Demetra
- 50g Crème noisette Demetra
- 50g Topping aux fruits des bois Demetra
- qsp autres Toppings Demetra
- qsp fruits frais

**Préparation.** Dans un robot ou dans un bol, mélanger la crème fraîche au contenu de la poche pour parfait-base neutre et fouetter. Une fois le mélange bien monté, le diviser en quatre et l'aromatiser : gianduja, fruits des bois, noisettes et pistaches puis remplir 4 poches à douille petites et lisses de chaque parfum. Prendre les 4 choux, les percer dans le fond pour les garnir avec les 4 saveurs. Congeler les choux ou les mettre au réfrigérateur et, si nécessaire, servir entiers ou coupés en deux pour montrer la couleur de la garniture. Terminer le plat avec du topping et des fruits frais.



**PRÉPARATION POUR PARFAIT-BASE NEUTRE**  
Code 03783/D  
Poche 5x200g

**CRÈME PISTACHE**  
Code 03782  
Boite Plastique 1000g



**CRÈME GIANDUIA**  
Code 03725  
Boite Plastique 1000g



**CRÈME NOISETTE**  
Cod. 03781  
Boite Plastique 1000g



**TOPPING AUX FRUITS DES BOIS**  
Code 03754/K  
Squeeze 1000g

## PIZZA À LA TOMATE SAN MARZANO, STRACCIATELLA ET ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE

### Ingrédients pour 1 pizza

- 100g Tomates San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino Aop Demetra
- 80g stracciatella
- n.6 Filets d'anchois de la mer Cantabrique Demetra
- n.6 Fruits du câpre Demetra
- qsp Ciboulette Wiberg
- qsp Condiment d'huile au basilic Wiberg

**Préparation.** Garnir le disque de pizza avec la tomate écrasée à la main, salée et assaisonnée avec l'huile au basilic et cuire au four. En fin de cuisson, ajouter la stracciatella, les anchois, les câpres et la ciboulette.

**TOMATES S.MARZANO AOP**  
Code 02284  
Boîte 4/4 (800g)

**FILETS D'ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE À L'HUILE DE OLIVE**  
Code 01073/CA  
Boîte 700 (725g)

**FRUITS DU CÂPRE**  
Code 00464  
Verre 1700ml

**CONDIMENT DE L'HUILE AU BASILIC**  
Code W152399  
Bouteille 500ml

**CIBOULETTE - LYOPHILISÉE**  
Code W214135  
Coffre-fort d'arômes 1200ml - 40g



## PIZZA À LA CRÈME D'ORTIE, TARTARE DE BOEUF ET LÉGUMES

### Ingrédients pour 1 pizza

- 30g Crème d'ortie Demetra
- 70g mozzarella
- 100g rumsteak hachée
- qsp légumes frais (carottes, courgettes)
- qsp Marjolaine lyophilisée Wiberg
- qsp Filaments de piment Wiberg
- qsp Mélange de fleurs et d'herbes Wiberg
- qsp mâche fraîche
- qsp écailles de parmesan

**Préparation.** Garnir le disque de pizza avec la crème d'ortie (en délayant avec un peu d'eau), la mozzarella et cuire au four. En fin de cuisson, décorer avec des quenelles de tartare, précédemment assaisonnée de sel, d'huile, worcester et tabasco et ajouter les légumes coupés en brunoise et la mâche fraîche. Décorer avec les filaments de piments et les fleurs.



**CRÈME D'ORTIE**  
Code 01770  
Verre 580ml

**MARJOLAINE LYOPHILISÉE**  
Code W234684  
Coffre-fort d'arômes 1200ml - 70g

**FILAMENTS DE PIMENT FORT - FINS**  
Code W127662  
Coffre-fort d'arômes 470ml - 45g

**COMPOSITION DE FLEURS ÉPICES MÉLANGE DE FLEURS ET D'HERBES**  
Code W250084  
Coffre-fort d'arômes 470ml - 30g



demetrafood.it



**Bureaux et Usine**  
Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italy  
info@demetrafood.it - T +39 0342 674011 - F +39 0342 674030

**Unité Logistique**  
Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italy

DEMETRA SRL  
IMPORTATEUR EXCLUSIF  
**WIBERG**  
CANAL FOODSERVICE  
ITALIE et FRANCE