

LES SUGGESTIONS DES CHEFS DE DEMETRA FOOD ACADEMY





# ľété

### LES SUGGESTIONS DES CHEFS DE DEMETRA FOOD ACADEMY



### BRUSCHETTA FANTAISIE AVEC RAGOÛT DE SAUCISSE

#### Ingrédients pour 4 personnes

- n.12 tranches de pain de mie
- 100g scamorza fumée
- 120g fromage type crescenza
- 400g Ragoût de saucisse Demetra
- 80g Pesto de fenouil Demetra
- 60g Cèpes sautés en morceaux Cuv Demetra
- q.b. Flocons de tomates Wiberg
- q.b. Mélange de fleurs et aromates Wiberg
- q.b. écailles de Grana Padano
- g.b. brocolis frais

#### Préparation

Faire griller les tranches de pain au four à 180 degrés pendant environ quatre minutes. Sur la première bruschetta disposer la scamorza fumée râpée, le ragoût de saucisse et cuire au four environ trois minutes. Sur la seconde bruschetta étaler la crescenza, le pesto de fenouil, le ragoût de saucisse chaud, garnir d'écailles de Grana Padano et de flocons de tomates.

Sur la troisième disposer la sauce piquante avec les cèpes et garnir avec les brocolis préalablement blanchis à l'eau bouillante. Décorer le plat selon votre créativité.

RAGOÛT DE SAUCISSE	Code 03165	Poche 700g
PESTO DE FENOUIL SAUVAGE	Code 01691	Verre 580ml
CÈPES SAUTÉS EN MORCEAUX «C'ERA UNA VOLTA»	Code 03157	Poche 700g
FLOCONS DE TOMATE	Code W203734	Coffre-fort d'arômes 470 - 170g
MÉLANGE DE FLEURS ET AROMATES	Code W269342	Coffre-fort d'arômes 470 - 30g





# RISOTTO AVEC PISTACHES, CREVETTES, TOMATES CERISES ET ŒUFS DE LOMPE

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 280g riz carnaroli
- 80g Sauce à la pistache Demetra
- 40g Tomates cerises séchées Demetra
- 32 Crevettes de l'Arctique Demetra
- q.b. Huile d'olive extra vierge Demetra
- 22g Bouillon de légumes Vital Wiberg
- q.b. Pistaches Wiberg
- q.b. Flocons de tomates Wiberg
- q.b. sel
- q.b. vin blanc
- q.b. œufs de lompe
- 1 litre d'eau

#### Préparation

Dans une casserole faire revenir le riz, mouiller avec le vin blanc, saler et mouiller petit à petit avec le bouillon. Une fois la cuisson est terminée, ajouter les crevettes réhydratées et les tomates cerises. Incorporer l'huile d'olive extra vierge et la sauce à la pistache. Servir dans une assiette chaude.

Compléter avec des œufs de lompe, les pistaches hachées et les flocons de tomates en poudre.

SAUCE À LA PISTACHE	Code 01733	Verre 580ml
TOMATES CERISES SÉCHÉES À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 03154	Poche 700g
CREVETTES DE L'ARCTIQUE	Code 02252	Boite 4/4 (105g)
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Code 02260	Bouteille 500ml
BOUILLON DE LÉGUMES VITAL	Code W137671	Coffre-fort d'arômes 1600 - 1200g
PISTACHES DÉCORTIQUÉES	Code W108801	Coffre-fort d'arômes 1200ml
FLOCONS DE TOMATE	Code W203734	Coffre-fort d'arômes 470 - 170g

# TROCCOLI À LA CRÈME D'ASPERGES, RICOTTA ET TOMATES DATTERINI ROUGES ET JAUNES

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 320g pâtes troccoli
- 50g fromage pecorino frais
- 150g fromage ricotta fraîche
- 150g Crème d'asperges Demetra
- 80g Tomates cerises jaunes semi-séchées Demetra
- 80g Tomates cerises séchées Demetra
- q.b. Poivre Voatsiperifery Wiberg
- q.b. Flocons de tomates Wiberg

#### Préparation

Faire cuire les pâtes troccoli dans un grand volume d'eau salée, égoutter et mélanger dans une casserole avec la crème d'asperges, l'eau de cuisson et les tomates cerises. Incorporer ensuite le fromage pecorino râpé. Servir dans un plat chaud avec le poivre moulu et une quenelle de ricotta fraîche. Décorer avec les flocons de tomates.

CRÈME D'ASPERGES	Code 01753	Verre 580ml
TOMATES CERISES JAUNES SEMI-SÉCHÉES À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 01460	Boite 4/4 (750g)
TOMATES CERISES SÉCHÉES À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 03154	Poche 700g
POIVRE VOATSIPERIFERY, EN GRAINS	Code W195624	Coffre-fort d'arômes 470 - 240g
FLOCONS DE TOMATE	Code W203734	Coffre-fort d'arômes





# MULET FARCI AU PAIN PARFUMÉ AUX SEPT ÉPICES, LÉGUMES AIGRE-DOUX ET CRÈME DE FRIARIELLI

#### Ingrédients pour 4 personnes

- n.8 mulets
- 200g panure
- 70g Tomates cerises séchées Demetra
- 300g Légumes aigre-doux "Giardiniera" Demetra
- 100g Crem à poche friarielli Demetra
- q.b. Condiment huile à l'ail des ours Wiberg
- q.b. Shichimi Togarashi gros Wiberg

#### Préparation

Mélanger la panure avec l'huile d'ail, le mélange shichimi et les tomates cerises hachées. Prendre deux mulets parfaitement nettoyés et ouverts comme un livre et les farcir avec la panure. Bien presser. Placer les sur une plaque avec du papier sulfurisé et cuire au four à 160 degrés pendant environ 8 minutes. Créer un petit jardin avec les légumes aigres-doux, placer dessus le mulet à peine cuit et accompagner avec de la crème de friarielli. Garnir de tomates cerises séchées.

TOMATES CERISES SÉCHÉES À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 03154	Poche 700g
LÉGUMES AGRI-DOUX "GIARDINIERA"	Code 00448	Verre 1700ml
CREM-A-POCHE BROCOLI-RAVE "FRIARIELLI"	Code 04205	Sac-à-Poche 600g
CONDIMENT DE L'HUILE À L'AIL DES OURS	Code W152400	Bouteille 500ml
SHICHIMI TOGARASHI	Code W265321	Coffre-fort d'arômes 470 - 200g

## FOCACCIA AU JAMBON CRU, TOMATES SÉCHÉES, STRACCIATELLA ET SAUCE GUACAMOLE

#### Ingrédients pour 1 pizza

- 50g jambon cru
- 100g stracciatella
- 30g Tomates séchées en julienne Demetra
- 60g Sauce guacamole Demetra
- o q.b. Huile d'olive extra vierge Demetra
- q.b. Poivre Arlecchino Wiberg

#### Préparation

Cuire le disque de la pizza avec de l'huile uniquement. Une fois cuit, garnir avec le jambon cru, la stracciatella, la sauce guacamole, les tomates séchées et du poivre Arlecchino concassé.

TOMATES SÉCHÉES EN JULIENNE À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 02529	Poche 1500g (80%)
SAUCE GUACAMOLE	Code 01689	Verre 580ml (550g)
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Code 02260	Bouteille 500ml
POIVRE VARIÉ CONCASSÉ	Code W108826	Coffre-fort d'arômes 1200ml - 580a









## SPHÈRES DE RICOTTA SUR CRÈME CHANTILLY AUX AGRUMES

#### Ingrédients pour 4 personnes

#### Pour les sphères

- 400g ricotta
- q.b. Sucre en poudre pour dessert Wiberg
- q.b. Vanille gourmet Wiberg
- q.b. Pistaches Wiberg
- q.b. chocolat fondant
- q.b. noix de coco rapé

#### Pour la crème chantilly

- 200g crème à fouetter
- 200g Crème patissière Demetra
- 50g Crème aux agrumes Demetra

#### Préparation

Pour obtenir les sphères dans un bol mélanger la ricotta avec le sucre et la vanille gourmet. Rouler des sphères, une à servir avec la crème aux agrumes au-dessus, une à rouler dans la pistache hachée et une à tremper dans le chocolat fondant et terminer avec la noix de coco. Pour la crème, simplement mélanger la crème à fouetter avec la crème patissière et aromatiser à discrétion avec la crème aux agrumes. Dresser l'assiette avec la crème. Déposer les trois sphères et décorer à votre convenance.

SUCRE EN POUDRE POUR DESSERTS	Code W250082	Coffre-fort d'arômes 1200ml - 800g
VANILLE GOURMET, EN POUDRE	Code W243027	Pot 100g
PISTACHES DÉCORTIQUÉES	Code W108801	Coffre-fort d'arômes 1200ml - 800g
PRÉPARATION POUR CRÈME PATISSIÈRE	Code 03705/D	Box 5 x 310g
CRÈME AUX AGRUMES	Code 03788	Boite Plastique 1000g







