

La cuisine
vient à vous !



Saumon de Cherbourg en tartare et feuille de riz, crème de wasabi et œufs de saumon

POUR 80 PIÈCES COCKTAILS

PRÉPARATION EN 1H15 MIN

INGRÉDIENTS

2,5 kg de saumon
10 feuilles de riz
1 botte d'aneth
6 pommes granny
smith
6 échalotes
2 citrons
Crème de wasabi
Quelques œufs de
saumon

PRÉPARATION

1. Commencez par tailler le saumon en petits cubes, puis assaisonnez ce tartare avec une brunoise de pomme, les échalotes ciselées, les zestes de deux citrons, l'aneth ciselé, puis ajoutez un peu de wasabi, de l'huile d'olive et du sel fin.
2. Réhydratez les feuilles de riz une à une, puis roulez comme un maki avec le tartare de saumon, taillez en portions, puis ajoutez quelques œufs de saumon et de l'aneth.

La cuisine
vient à vous !



Tartare de poisson aux agrumes et au poivre Timut, crème d'aneth

POUR 80 PIÈCES COCKTAILS

PRÉPARATION EN 1H15 MIN

INGREDIENTS

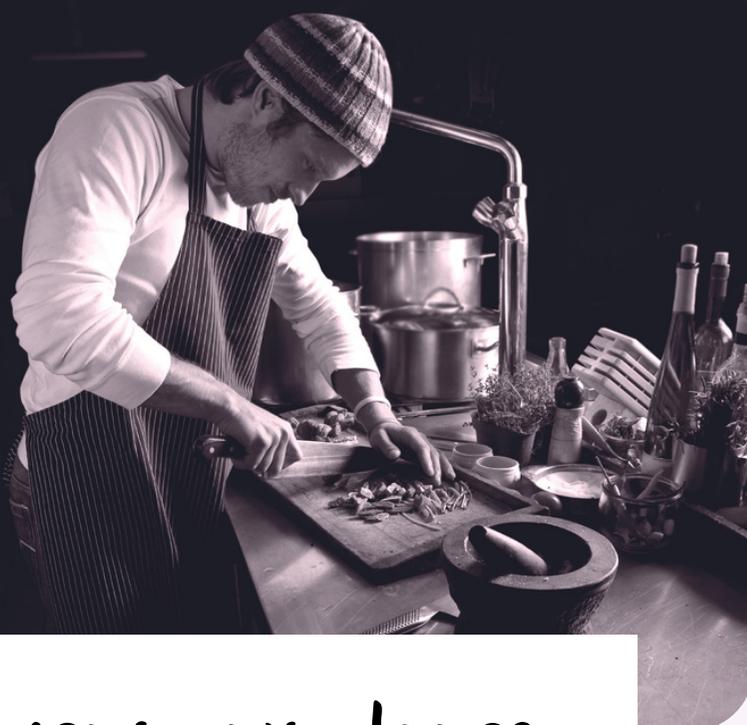
2,5 kg de cabillaud
6 pamplemousses
6 oranges
1 botte de ciboulette
8 échalotes
Huile d'olive
Poivre timut
1/2 botte d'aneth
Sel fin
1/2L de crème liquide
2 citrons jaunes

PRÉPARATION

1. Commencez par tailler le poisson en cube, puis ciselez les échalotes;
2. Levez les segments d'agrumes puis taillez en petits morceaux, ciselez finement la ciboulette puis assaisonnez le mélange avec de l'huile d'olive et du poivre Timut
3. Ciselez finement l'aneth. Mélangez l'aneth à la crème fraîche et ajoutez-y quelques gouttes de jus de citron jaune. Mettez votre préparation dans un siphon et dressez.
4. A l'aide d'un fouet, montez la crème fouettée puis assaisonnez-la avec de l'aneth ciselé puis les jus de deux citrons, rectifiez l'assaisonnement sel et poivre.

Flyin' Chef

La cuisine
vient à vous !



Tartare de bœuf aux algues et aux moules

POUR 80 PIÈCES COCKTAILS

PRÉPARATION EN 1H15 MIN

INGRÉDIENTS

2,5 kg de filet de bœuf
1kg de moules
1 oignon
1 verre de vin blanc
4 oignons rouges
1 botte de ciboulette
100g tomates confites
40 g câpres
Huile d'olive
100g salicornes

PRÉPARATION

1. Commencez par tailler en petits cubes le filet de bœuf puis ajoutez les câpres hachées, les tomates confites, les oignons rouges ciselés, les salicornes puis la ciboulette ciselée.
2. Faites cuire les moules à la marinière puis décortiquez-les, hachez-les au couteau, puis ajoutez-le au tartare, rectifiez l'assaisonnement.

Flyin'Chef

La cuisine
vient à vous !



Rillettes de poisson de nos côtes, sur blinis maison

POUR 80 PIÈCES COCKTAILS

PRÉPARATION EN 1H15 MIN

INGRÉDIENTS

2,5 kg de poisson blanc
500 g de crème crue
1 botte de ciboulette
6 échalotes
1 botte de céleri branche
Ail
Huile d'olive
Tomates confites
Pour le blinis :
375 g de farine
25 g de levure de boulanger
sel
beurre
5 oeufs
50 cl de lait

PRÉPARATION

1. Commencez par pocher le poisson blanc, puis une fois cuit, faites-le refroidir dans un bain d'eau froide, puis émiettez le poisson, et taillez en brunoise les échalotes, le céleri branche, hachez les tomates confites puis ciselez la ciboulette, mélangez l'ensemble puis ajoutez la crème crue, réalisez de quenelles de rillettes,
2. Taillez en fine tranches le pain puis faites-les griller avec de l'huile d'olive et de l'ail.
3. Pour le blinis : Mélangez tout les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir un pâté bien homogène, faites cuire des grands blinis dans une poêle à crêpes puis détaillez-les en portions individuelles à l'aide d'un emporte pièce.

Flyin' Chef

La cuisine
vient à vous !



Tataki de bœuf à la mangue et aux herbes fraîches

POUR 80 PIÈCES COCKTAILS

PRÉPARATION EN 1H15 MIN

INGREDIENTS

2,5 kg de filet de boeuf

Sauce soja

Sauce teriyaki

20g gingembre

1 citron confit

1 échalote

1 botte de coriandre

Huile de sésame

Graines de sésame

1 oignon rouge

1 mangue

PRÉPARATION

1. Commencez par réaliser la marinade, taillez en brunoise l'échalote, du gingembre, puis ciselez $\frac{1}{4}$ botte de coriandre. Ajoutez la sauce soja et teriyaki.
2. Ensuite taillez la viande en grosses tranches, puis faites-les mariner environ un quart d'heure.
3. Égouttez les filets de boeufs, puis roulez-les dans des graines de sésames.
4. Dans une poêle avec de l'huile de sésame, faites griller la viande.
5. Taillez en tranches, une fois la viande grillée parsemez de quelques herbes.

Flyin' Chef

La cuisine
vient à vous !



Tuile au romarin, crémeux au fromage de chèvre

POUR 80 PIÈCES COCKTAILS

PRÉPARATION EN 1H15 MIN

INGREDIENTS

1,5 kg de fromage frais de chèvre

1 botte de ciboulette

3 citrons vert

Poivre de sichuan

1 litre de crème liquide

Sel fin

Pour la tuile :

200 gr de parmesan

2 cuillère à soupe de farine

Quelques brins d'aneth

PRÉPARATION

1. Commencez par détendre le fromage frais de chèvre avec la crème liquide puis assaisonnez avec la ciboulette ciselée, les échalotes, quelques zestes de citrons vert et du sel et poivre de Sichuan.
2. Pour la tuile : Râpez le parmesan et ajoutez la farine et la ciboulette. Mélangez.
3. Chauffez une petite poêle et saupoudrez en couche très fine le mélange dans le fond de la poêle. Dès que le fromage fond, décollez la tuile .

Flyin' Chef

La cuisine
vient à vous !



Cromesquis au boudin noir, compoté de pomme

POUR 80 PIÈCES COCKTAILS

PRÉPARATION EN 1H15 MIN

INGRÉDIENTS

2,5 kg boudin noir

6 oignons

1 botte ciboulette

1 botte de persil

Vinaigre de cidre

10 pommes

6 échalotes

6 œufs

Chapelure

Farine

Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Commencez par ciseler les oignons puis faites-les suer avec un filet d'huile d'olive, retirez la peau du boudin noir, puis mélangez ce boudin avec les oignons sués.
2. Ajoutez le persil ciselé et la ciboulette, réalisez environ 80 boules de boudin noir, puis panez-les à l'anglaise et faites-les frire dans une casserole d'huile.
3. Taillez finement les échalotes puis suez-les avec de l'huile d'olive, ajoutez ensuite les pommes taillée en brunoise, faites-les cuire jusqu'à obtenir une pomme fondante, assaisonnez avec du vinaigre de cidre, sel et poivre.

Flyin' Chef