

VOLAILLE, MAÏS ET HUILE DE PIMENT D'ESPELETTE

RECETTE IMAGINÉE PAR LE CHEF SÉBASTIEN FARÉ



Succès garanti pour le Chef

VOLAILLE, MAÏS ET HUILE DE PIMENT D'ESPELETTE



RECETTE IMAGINÉE PAR LE CHEF SÉBASTIEN FARÉ

RECETTE POUR 10 PERSONNES

VELOUTÉ DE MAÏS

800 g de maïs en boîte
30 g d'échalote
30 g de **Beurre doux de Normandie 82% MG**
300 g de bouillon de volaille
150 g de **Sculpture spécialité à foisonner 30,2% MG**
120 g de lait
1 QS de sel
1 QS de poivre du moulin

Éplucher et émincer les échalotes.

Dans une grande casserole, faire revenir les échalotes dans le beurre. Ajouter le maïs et faire colorer pour obtenir un goût légèrement « grillé ».

Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter 15 minutes.

Dans un blender, mixer la préparation en velouté lisse et homogène en ajoutant le lait et la crème. Passer au tamis en pressant avec le dos d'une louche si besoin.

Rectifier l'assaisonnement.

FILETS DE VOLAILLE CROUSTILLANTS

1800 g de filets de volaille
200 g d'huile végétale
1 QS de sel
1 QS de poivre du moulin

Dans une poêle, verser l'huile et saisir les filets de poulet.

Assaisonner et réserver.

POPCORNS SALÉS

300 g de maïs à popcorn
40 g d'huile
1 QS de fleur de sel

Dans une sauteuse, verser l'huile. Ajouter les grains de maïs, couvrir et remuer pour faire éclater les grains sur feu moyen.

Réserver dans un récipient et assaisonner de sel.

LÉGUMES CROQUANTS

1500 g de pois gourmand
1500 g de baby épis de maïs
400 g de **Beurre doux de Normandie 82% MG**
150 g de sucre
1 QS de Sel
250 g d'eau

Dans une casserole, verser tous les ingrédients et cuire à couvert pendant quelques minutes. Planter un couteau pour tester la cuisson des légumes.

Réserver.

HUILE DE PIMENT D'ESPELETTE

200 g d'huile de pépins de raisin
15 g de piment d'Espelette

Mélanger les deux ingrédients et verser dans une pipette.



ACCÉDEZ À PLUS D'INFORMATIONS EN CLIQUANT SUR LE PRODUIT DE VOTRE CHOIX

www.savencia-fd-foodservice.com

Corman Professionnel France @cormanprofessionnel_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

