



Inspirations végétales



Cinq recettes réalisées avec les Pâtes Signature CHEF® signées Naïs PIROLLET et Davy TISSOT



PARTENAIRE
SIRH+
BOCUSE D'OR
TEAM FRANCE

La gamme Signature

Créez votre signature culinaire !



Un goût franc, intense et complexe

- Utilisation variée dans des plats chauds et froids
- Prêt-à-l'emploi
- Facile à doser et à utiliser
- Rendement élevé : jusqu'à 45 L/kg de préparation culinaire à personnaliser
- Texture en pâte souple



PARTENAIRE OFFICIEL
DE LA TEAM FRANCE
BOCUSE D'OR

CHEF® est Partenaire Officiel de la Team France dans le cadre du Bocuse d'Or 2023.

Pour cette occasion, cinq recettes exclusives ont été créées par Naïs PIROLLET et Davy TISSOT pour la marque CHEF®.

Naïs PIROLLET est originaire de Briançon et diplômée de l'Institut Paul Bocuse en 2017. Elle a travaillé au restaurant d'application Saisons avant de commencer un parcours avec le chef doublement étoilé, David TOUTAIN, à Paris.

En 2020, Naïs a rejoint la Team France pour le Bocuse d'Or 2021. Elle participe à la finale du concours qui se tient en janvier 2023 au SIRHA à Lyon, pour tenter de succéder à Davy TISSOT.



Courgettes violons, Cerises & Beurre blanc à la Graine de Berce

Recette de Naïs PIROLLET • Pour 10 convives

Purée de Courgettes

Courgettes vertes	4 pièces
Beurre	20 g
Racine de Galanga	10 g
Eau ou bouillon de légumes	PM

- Émincer les courgettes avec la peau.
- Éplucher le Galanga et émincer finement.
- Dans un sautoir, fondre le beurre, faire revenir doucement le Galanga puis ajouter les courgettes.
- Assaisonner en sel, faire suer une dizaine de minutes les courgettes puis mouiller à hauteur avec de l'eau ou un bouillon de légumes, couvrir et cuire 20 min.
- Mixer en purée en ajoutant l'eau de cuisson au fur et à mesure pour atteindre la bonne consistance.

ASTUCE

Si vous souhaitez une purée de courgette plus verte, vous pouvez ajouter une chlorophylle de persil après cuisson.

Cerises

Grosses cerises	15 pièces
Beurre demi-sel	PM

- Couper délicatement les cerises en deux, enlever les noyaux sans abîmer les cerises.
- À l'envoi, faire fondre doucement une noix de beurre demi-sel, rouler les cerises dedans pour qu'elles soient juste tièdes.
- Poivrer.

Beurre Blanc à la graine de Berce

Eau	80 g
Réduction de Vin blanc CHEF®	10 g
Graines de Berce fraîches	8 pièces
Beurre doux	200 g
Crème liquide	PM
Citron vert	PM

- Dans une casserole, chauffer l'eau et y dissoudre la **Réduction de Vin blanc CHEF®**.
- Écraser les graines de Berce et faire infuser dans la réduction pendant 20 min.
- Porter à ébullition la réduction infusée, incorporer au fouet ou au mixeur les cubes de beurre bien froids pour monter la sauce.
- Assaisonner en sel et poivre, rectifier avec un peu de crème et du jus de citron vert si nécessaire. Garder au chaud.

Cuisson des Courgettes violons

Petites courgettes violons	4 pièces
Eau ou bouillon de légumes	PM
Beurre demi-sel	PM

- Laver les courgettes. Dans un sautoir, mettre les courgettes entières, couvrir à hauteur d'eau froide ou de bouillon de légumes froid, ajouter une grosse noix de beurre demi-sel.
- Cuire doucement à couvert sans ébullition jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. Égoutter, conserver l'eau de cuisson, couper les courgettes en sifflets.
- À l'envoi, glacer les morceaux de courgettes avec du beurre demi-sel et l'eau de cuisson.



Dressage

- Purée de courgettes
- Courgettes violons
- Cerises
- Beurre blanc à la graine de Berce

Pour la finition

- Épeautre frit
- Huile de Berce
- Fleurs pour la décoration
- Dans l'assiette, mettre une cuillère de purée de courgettes, disposer harmonieusement les morceaux de courgettes violons glacés et les demi cerises.
- Répartir quelques graines d'épeautre frit, quelques gouttes d'huile de Berce.
- Finir avec les fleurs fraîches et servir accompagné du beurre blanc en saucière.



Réalisé avec
la Réduction de Vin Blanc
Signature CHEF®

Carottes fanes au Cumin et à la Pâte au Citron CHEF® Tuiles de Quinoa soufflé

Recette de Naïs PIROLLET • Pour 10 convives

Purée de Carotte Jaune au Cumin et Citron Confit

Carottes jaunes	400 g
Graines de cumin	5 g
Pâte au Citron CHEF®	15 g
Eau ou bouillon de légumes	PM
Beurre demi-sel	PM

- Torréfier les graines de cumin au four à 160 °C pendant 5 min.
- Éplucher et émincer finement les carottes jaunes.
- Dans un sautoir, faire fondre une grosse noix de beurre demi-sel, ajouter les carottes et les graines de cumin, assaisonner en sel, cuire une dizaine de minutes sans coloration.
- Mouiller juste à hauteur avec l'eau ou le bouillon de légumes, ajouter la **Pâte au Citron CHEF®**, couvrir et cuire jusqu'à que les carottes soient bien tendres.
- Mixer en purée en ajoutant l'eau de cuisson au fur et à mesure pour atteindre la bonne consistance.
- Rectifier en **Pâte au Citron CHEF®** si nécessaire.

Tuiles de quinoa soufflé

Quinoa	200 g
Eau	400 g
Huile d'arachide	
Sel	

- Dans une casserole, cuire le quinoa avec l'eau pendant 30 min. Égoutter en gardant l'eau de cuisson.
- Mixer le quinoa en ajoutant l'eau au fur et à mesure jusqu'à obtenir une pâte qui s'étale.
- Étaler finement les tuiles de quinoa sur du papier sulfurisé et sécher au four à 100 °C pendant 10 à 15 min.
- Faire chauffer l'huile d'arachide à 180 °C, frire des éclats de tuiles de quinoa. Réserver au sec.

Cuisson des carottes fanes

Carottes fanes de différentes couleurs	30 pièces
Eau ou bouillon de légumes	PM
Beurre demi-sel	PM
Pâte au citron CHEF®	PM

- Laver et brosser les carottes.
- Dans un sautoir, mettre les carottes entières, couvrir à hauteur d'eau froide ou de bouillon de légumes froid, ajouter une grosse noix de beurre demi-sel.
- Cuire doucement à couvert sans ébullition jusqu'à ce que les carottes soient tendres.
- Égoutter, conserver l'eau de cuisson.
- À l'envoi, glacer les carottes avec un peu d'eau de cuisson et une pointe de Pâte au Citron CHEF®.



Dressage

- Purée de carottes jaunes au Cumin et à la Pâte au Citron CHEF®
- Carottes fanes
- Tuiles de quinoa soufflé
- Fanes de carottes

Pour la finition

- Huile de feuille de Kéfir
- Dessiner un motif dans l'assiette avec la purée de carottes jaunes.
- Disposer harmonieusement les carottes caramélisées.
- Sur le dessus, ajouter les tuiles de quinoa soufflé, quelques pluches de fanes de carottes et un filet d'huile de feuille de Kéfir.



Réalisé avec
la Pâte au Citron
Signature CHEF®

Quartier de Tomate pure aux Graines de Moutarde, Eau de Tomate & Lèche Doigt à l'Ail noir

Recette de Naïs PIROLLET & Davy TISSOT • Pour 10 convives

Gelée d'eau de tomate brûlée

Tomates rondes	10 pièces
Sel et sucre	PM
Feuille de gélatine végétale	

- Monder les tomates. Les couper en deux et assaisonner en sel et sucre, laisser mariner 15 min. Sur une plancha ou un barbecue, brûler les tomates doucement.
- Débarrasser sur une plaque et mettre un poids dessus pour faire sortir le jus de la tomate.
- Passer le jus à l'étamine fine, récupérer 200 g d'eau de tomate brûlée.
- Faire ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau glacée.
- Porter l'eau de tomate brûlée à ébullition, ajouter la feuille de gélatine, bien mélanger. Réserver au frais.

Quartiers de tomates en gelée & graines de moutarde

Tomates cerises prune (gros calibre)	6 pièces
Graines de cumin	200 g
Graines de moutarde en pickles	

- Monder les tomates. Couper le coté avec le pédoncule puis, à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, vider les tomates, les disposer sur un support pour maintenir leur forme.
- Faire fondre la gelée précédemment obtenue, couler délicatement dans les tomates jusqu'à mi-hauteur.
- Insérer délicatement à l'aide d'une petite cuillère les graines de moutarde pour former 2 amas de graines dans chaque tomate (de façon à recréer les pépins de tomate).
- Couler de la gelée à hauteur des tomates. Réserver au frais pendant 2 heures.
- Une fois bien froid, couper proprement le dessus de chaque tomate puis couper en quartiers entre les deux amas de pépins. Réserver.

Eau de tomate

Tomates cœur de bœuf	1 kg
Vinaigre de Xérès	50 g
Sel	8 g

- Mixer tous les ingrédients ensemble, passer au travers d'une étamine très fine. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Croûtons de pain

Pain de mie	
Eau de tomate	100 g
Huile d'olive	30 g
Thym frais	

- À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, détailler des billes de pain de mie.
- Dans un bol, mélanger l'huile, l'eau de tomate et le thym.
- Faire imbiber pendant 3 min. les billes de pain dans le mélange d'eau de tomate et d'huile. Égoutter et disposer sur une plaque allant au four.
- Cuire à 160 °C pendant 20 min.

Condiment à l'ail noir

Gingembre frais	20 g
Piment rouge	1 pièce
Miel	1 cuillère à soupe
Pâte à l'Ail noir CHEF®	60 g
Eau de tomate	80 g

- Éplucher et écraser le gingembre.
- Émincer finement le piment sans les pépins. Dans une petite casserole, faire chauffer doucement le miel, ajouter le gingembre et le piment, cuire 2-3 min sans coloration.
- Ajouter la **Pâte à l'Ail noir CHEF®**, puis l'eau de tomate.
- Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter quelques minutes. Mixer rapidement.

Dressage

- Quartiers de tomates 10 pièces
- Croutons de pain 10 pièces
- Condiment à l'ail noir
- Eau de Tomate

Pour la finition

- Huile de Verveine
- Herbes sauvages
- Sur chaque crouton, disposer un beau point de condiment à l'ail noir puis décorer avec quelques herbes sauvages comme de l'Oxalis.
- Dans chaque assiette, disposer un point de condiment à l'ail noir, puis poser dessus un quartier de tomate. Verser un peu d'eau de tomate et un filet d'huile de verveine.



Suggestion de présentation



Réalisé avec
la Pâte à l'Ail noir
Signature CHEF®

Ravioles d'Artichaut Barigoule au Poivre

Recette de Naïs PIROLLET & Davy TISSOT • Pour 10 convives

Barigoule d'artichaut

Artichauts poivrade	10 pièces
Oignon	1 pièce
Carotte	1 pièce
Brin de thym	1 pièce
Gousses d'ail	3 pièces
Pâte au Poivre Fermenté CHEF®	1 cuillère à soupe
Vin blanc	100 g
Bouillon de légumes	800 g
Tige de citronnelle	1 pièce

- Tourner légèrement les artichauts et les couper en deux dans la longueur.
- Dans une cocotte, colorer à l'huile d'olive les artichauts poivrade. Assaisonner.
- Éplucher et émincer l'oignon, la carotte et l'ail, les ajouter aux artichauts, bien faire suer, assaisonner.
- Ajouter la **Pâte au Poivre Fermenté CHEF®**, cuire 2 min.
- Déglacer avec le vin blanc, cuire jusqu'à réduction du vin blanc. Mouiller avec le bouillon, ajouter la citronnelle, couvrir et cuire environ 45 min à frémissement.
- Passer à l'étamine, réserver les artichauts poivrade de côté.
- Faire réduire le bouillon de moitié.

Gelée de barigoule socle raviole et gel de barigoule

Bouillon barigoule réduit	400 g
Agar agar	6 g

- Dans une casserole, mélanger à froid le bouillon réduit et l'agar agar. Porter à ébullition, faire bouillir pendant 1 min.
- Couler à chaud dans une plaque sur 2 mm d'épaisseur. Réserver au frais pendant 30 min.
- À froid, détailler des cercles de 7 cm de diamètre. Réserver sur une plaque.
- Récupérer toutes les parures et les mixer afin d'obtenir un gel de barigoule.

Farce d'artichaut pour la raviole

Artichauts poivrade cuits dans la barigoule	10 pièces
Moutarde à l'ancienne	1 cuillère à café
Feuilles de basilic	3 pièces
Citron vert	1 pièce
Huile d'olive	
Gel de barigoule	50 g

- Couper les artichauts en fine brunoise. Ciseler finement le basilic.
- Dans un bol, assaisonner la brunoise d'artichaut avec le basilic, la moutarde, le jus et le zeste de citron vert.
- Ajouter un filet d'huile d'olive et le gel de barigoule, rectifier l'assaisonnement en sel.

Raviole de crème végétale (dessus)

Courgette jaune	1 pièce
Crème végétale liquide	500 g
Feuilles de gélatine végétale	4 pièces
Sel	5 g

- Laver la courgette, trancher des bandes fines avec la peau, emporte-piècer en losange. Blanchir 20 secondes dans de l'eau salée. Les losanges seront utilisés pour faire un motif sur la raviole.
- Sur une plaque, disposer les losanges en rosace de 6 cm de diamètre maximum.
- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée.
- Dans une casserole, faire chauffer la crème végétale, ajouter le sel et la gélatine, bien mélanger.
- Verser doucement dans la plaque où il y a les rosaces de courgette sur 2 mm d'épaisseur.
- Réserver au frais pendant 2 heures.
- Découper en cercles de 7 cm de diamètre.



Dressage

- Socles de gelée de Barigoule 10 pièces
- Farce d'artichaut
- Ravioles de crème végétale 10 pièces
- Sur chaque socle, disposer harmonieusement la farce d'artichaut, l'entourer avec le gel de barigoule pour la maintenir puis déposer délicatement la raviole de crème.

Pour la finition

- Herbes sauvages
- Graines de moutarde



Réalisé avec
la Pâte au Poivre fermenté
Signature CHEF®

Soubise d'Oignon doux glacée au Porto, Girolles craquantes

Recette de Naïs PIROLLET • Pour 10 convives

Soubise d'oignon doux :

Beurre doux	30 g
Oignons doux des Cévennes	5 pièces
Graines de Berce fraîches	8 pièces
Sel, poivre	
Lait entier	500 g
Beurre doux	10 g
Farine	10 g
Agar agar	5 g

- Éplucher et émincer finement les oignons doux.
- Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre, ajouter les oignons. Assaisonner et laisser cuire pendant 15 min sans coloration.
- Mouiller avec le lait, couvrir et cuire pendant 30 min. à frémissement
- Égoutter en conservant le lait pour la soubise et les oignons pour le dressage.
- Dans une casserole, réaliser un roux avec le beurre et la farine. Verser le lait à l'oignon, porter à ébullition en remuant.
- Ajouter l'agar agar et cuire 2 min à ébullition.
- Mouler dans des moules sphériques creusés. Réserver au congélateur.
- Une fois congelé, démouler et réserver au congélateur.

Glaçage au Porto

Oignon rouge	1 pièce
Réduction de Vin rouge et Porto CHEF®	20 g
Eau	400 g
Gélatine végétale	20 g

- Éplucher et couper l'oignon rouge en 4.
- Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, l'oignon rouge et la **Réduction de Vin rouge et Porto CHEF®**. Cuire 30 min à frémissement, égoutter pour conserver uniquement le bouillon.
- Ajouter la gélatine végétale au bouillon et porter à ébullition.
- Tremper les sphères de Soubise dans le glaçage, répéter deux fois l'opération pour obtenir un glaçage brillant.
- Laisser revenir en température.

Poêlée de Girolles

Girolles clous	300 g
Échalote	1 pièce

- Nettoyer et trier les girolles.
- Éplucher et ciseler l'échalote.
- Faire confire l'échalote dans de l'huile pendant 10 min.
- Dans une poêle, faire sauter vivement les girolles, ajouter les échalotes confites.

Dressage

- Sphères de soubise glacée au Porto 10 pièces
- Poêlée de girolles
- Oignons doux cuit

Pour la finition

- Fleurs comestibles
- Dans chaque assiette, poser une sphère glacée et garnir avec une cuillère à café d'oignon doux et quelques girolles sautées. Décorer avec les fleurs comestibles.



Suggestion de présentation



Réalisé avec
la Réduction de Vin Rouge
et Porto Signature CHEF®



PARTENAIRE
SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM FRANCE

Découvrez l'ensemble
de nos produits sur notre site internet
www.nestleprofessional.fr



NOUS CONTACTER :
0 806 800 725
(service gratuit + prix appel)

34-40 rue Guynemer - 92130 Issy-les-Moulineaux