La Feuille de Chou

Édito

Baptiste Brosselin (pas encore 20 ans) a remporté brillamment la médaille d'or du Championnat de France du pâté en croûte des moins de 30 ans ! C'est à Paris, dans les salons Lenôtre du Pré Catelan qu'il a reçu son prix. Coaché par Michel, responsable du laboratoire, sa recette (voir au dos) est néanmoins la sienne : pintade, foie gras, ris de veau et morilles, pâte au beurre et jus de morilles réduit…

Baptiste succède à Anaïs et Mélina, respectivement médaille d'argent et de bronze l'an dernier !! Soulignons ici notre joie de pouvoir, au sein de notre établissement, former des jeunes qui pourront s'épanouir professionnellement chez nous ou sous d'autres cieux…

Coup de cœur

le Saumon BÖMLO

Notre fournisseur vient de nous faire découvrir un saumon Norvégien de qualité supérieure et dont le cahier des charges est encore plus strict que nos habituels « Label Rouge » ! Nous allons donc travailler ce saumon qui correspond à notre philosophie… En effet, le saumon premium BÖMLO est plus qu'une affaire de nutrition saine, d'eaux fraîches et de bon ADN. Il est le résultat d'une longue expérience en matière d'aquaculture innovante, d'infrastructures soigneusement conçues, d'une approche respectueuse de l'environnement et d'une logistique de qualité.

NOUVEAUTÉ

Nous venons d'investir dans une banque réfrigérée afin de mieux présenter nos fromages et nos desserts : Vous trouverez ainsi une gamme élargie de produits que nous renouvellerons au fil des semaines…

Recette

Pâté croute de pintade, ris de veau au foie gras et morilles

Désosser la pintade. La mettre mariner. Faire la pâte brisée en intégrant des morilles hachées et du jus de morilles réduit. Préparer les ris de veau. (Les braiser) Faire une farce à base de porc (poitrine + gorge) Mélanger farce + pintade. Réaliser un damier pour faire le centre du pâté avec le foie gras. (Si possible). Procéder au montage en commençant par farce+ pintade, centre de foie gras, ris de veau et à nouveau farce+ pintade. Refermer avec la pâte et cuire au four à 200°c. Refroidir, incorporer de la gelée parfumée. Le lendemain, il n'y a plus qu'à déguster…

À la loupe

le Bœuf Simmental.

depuis quelques années, Fabien vous fait voyager grâce à la découverte de viandes exceptionnelles…
Cette fois-ci, le bœuf Simmental, originaire de suisse (vallée de la Simme), dans le canton de Berne. Race d'alpage par excellence à usage multiple, sa viande Haut-de-gamme est particulièrement marbrée et fondante. Toujours intéressant de faire la comparaison avec notre traditionnel Charolais…

Goût et santé

Cabillaud SKREI

Le cabillaud est un poisson maigre (moins de 3% de matières grasses et quasiment aucun glucide). 96% de ses calories proviennent des protéines. Le ***skrei*** *est un cabillaud du Nord-Est de l'océan Arctique, dont l'espèce fait l'objet d'une préservation efficace (quotas de pêche stricts).*

MOREY
TRAITEUR

TRADITION & INNOVATION CULINAIRES
22 av. Charles de Gaulle • 71880 Chatenoy-le-Royal • Tél. 03 85 87 83 36 • Fax 03 85 87 87 10 • www.morey-traiteur.fr

La Feuille de Chou ▪ Responsable de la publication : Pierre Morey ▪ Tirage : 800 exemplaires ▪ n°10 - Mars 2018