FESTIN
D'ETOILES
★ ★ ★

Inspiration de recettes festives

PROUD MEMBER OF
SOLINA

www.apollofood.eu

Indice

Velouté de poireaux au miso	4
Noix de St Jacques poêlées	6
Dos de cabillaud sauce cardinal	8
Tournedos de veau	10
Suprême de pintade sauce aux morilles	12
Civet de cerf grand veneur	14
Hotdog d'aiguillettes de canard	16
Tacos au guacamole citron vert	18
Gourmet burger	20

Illuminez la fin d'année avec nos idées de recettes festives et explorez une variété de délicieux plats agrémentés de nos savoureux mélanges d'épices et sauces Apollo. Apportez saveur et magie à votre table avec la sélection de créations culinaires d'exception par nos chefs, parfaites pour chaque occasion festive.

Laissez-vous inspirer et créez des souvenirs mémorables pendant cette période unique de l'année.

Add a pinch of Apollo!

L'équipe de Service de restauration

Solina

We make food matter...

...for **people** and the **planet** to be the leading **partner** constantly rethinking culinary food **solutions** and **products**

Pour des inspirations de recettes, des tendances et des conseils pratiques, visitez
apollofood.eu

10

INGRÉDIENTS

15 pces	noix de St Jacques décortiquées
1,5 l	eau
750 g	poireaux émincés
200 g	pomme de terre
80 g	**BOUILLON MISO APOLLO ESSENTIAL**
30 g	**MÉLANGE BEURRE FINES HERBES APOLLO PROFESSIONAL**
100 g	crème fraiche épaisse
60 g	beurre
75 g	**GLACE DE POISSON APOLLO ESSENTIAL**
30 g	**GLACE DE VOLAILLE APOLLO ESSENTIAL**
180 g	oignons émincés

Velouté de poireaux au miso

ET ST JACQUES POÊLÉES

PREPARATION

1. Faire suer les poireaux, les oignons émincés et les pommes de terre coupées dans la matière grasse. Ajouter de l'eau et la **GLACE DE POISSON, LA GLACE DE VOLAILLE ET LE BOUILLON MISO.** Laisser mijoter 30 minutes, puis mixer. Incorporer la crème, monter au beurre et ajuster l'assaisonnement.
2. Couper les noix de Saint-Jacques en 2, les saupoudrer de **MÉLANGE BEURRE ET FINES HERBES** puis les faire poêler 1 à 2 minutes de chaque côté.
3. Dans une assiette creuse, verser le velouté de poireau et agrémenter de noix de St Jacques poêlées. Pour décorer: ajouter des brins de cerfeuil ou des lanières de poireaux frites à l'huile.

Astuce du chef : *Prévoir quelques croûtons aillés pour rendre ce velouté encore plus gourmand.*

10

INGRÉDIENTS

50 pces	noix de St Jacques décortiquées
0,8 l	eau
80 g	échalotes ciselées
25 cl	vin blanc
50 g	**GLACE DE POISSON APOLLO ESSENTIAL**
150 g	crême culinaire 20%
50 g	**ROUX BLANC LIQUIDE APOLLO ESSENTIAL**
2 kg	butternut
50 g	**INTENSE CURRY COCO CITRONNELLE APOLLO PROFESSIONAL**
100 g	beurre doux pour sauce
100 g	beurre doux pour noix de St Jacques
50 g	huile tournesol
	ÉPICES POUR POISSON APOLLO PROFESSIONAL
	BOUILLON DE LÉGUMES APOLLO ESSENTIAL

Noix de St Jacques poêlées

VELOUTÉ AU VIN BLANC ET CRÈME DE NORMANDIE, PURÉE DE BUTTERNUT ASIATIQUE

PREPARATION

1. Faire suer les échalotes avec du beurre et les déglacer avec le vin blanc. Réduire de moitié. Ajouter l'eau, la **GLACE DE POISSON** et la crème. Laisser mijoter 30 minutes et faire lier la sauce avec le **ROUX BLANC LIQUIDE**. Rectifier l'assaisonnement.
2. Cuire les butternut à la vapeur. En fin de cuisson, les mixer. Ajouter un peu de crème et de beurre puis **L'INTENSE CURRY COCO CITRONNELLE.** Ajuster l'assaisonnement si besoin.
3. Saupoudrer les noix de St Jacques avec les **ÉPICES POUR POISSON**. Faire chauffer du beurre et de l'huile dans une poêle puis faire revenir les noix de St Jacques à feu vif pendant 2 à 3 minutes. Dresser immédiatement.

***Astuce du chef :** Accompagner cette entrée de fête avec du Sancerre blanc pour un accord parfait.*

10

INGRÉDIENTS

10 pces	pavé de cabillaud
25 g	**GLACE DE POISSON APOLLO ESSENTIAL**
25 g	**GLACE DE HOMARD APOLLO ESSENTIAL**
1 l	eau
20 cl	crème
50 g	**ROUX LIQUIDE APOLLO ESSENTIAL**
10 g	brisure de truffe
150 g	**MÉLANGE D'ÉPICES POISSON APOLLO PROFESSIONAL**
	beurre
	huile
	PEPPER & SALTMIX APOLLO PROFESSIONAL
	sucre

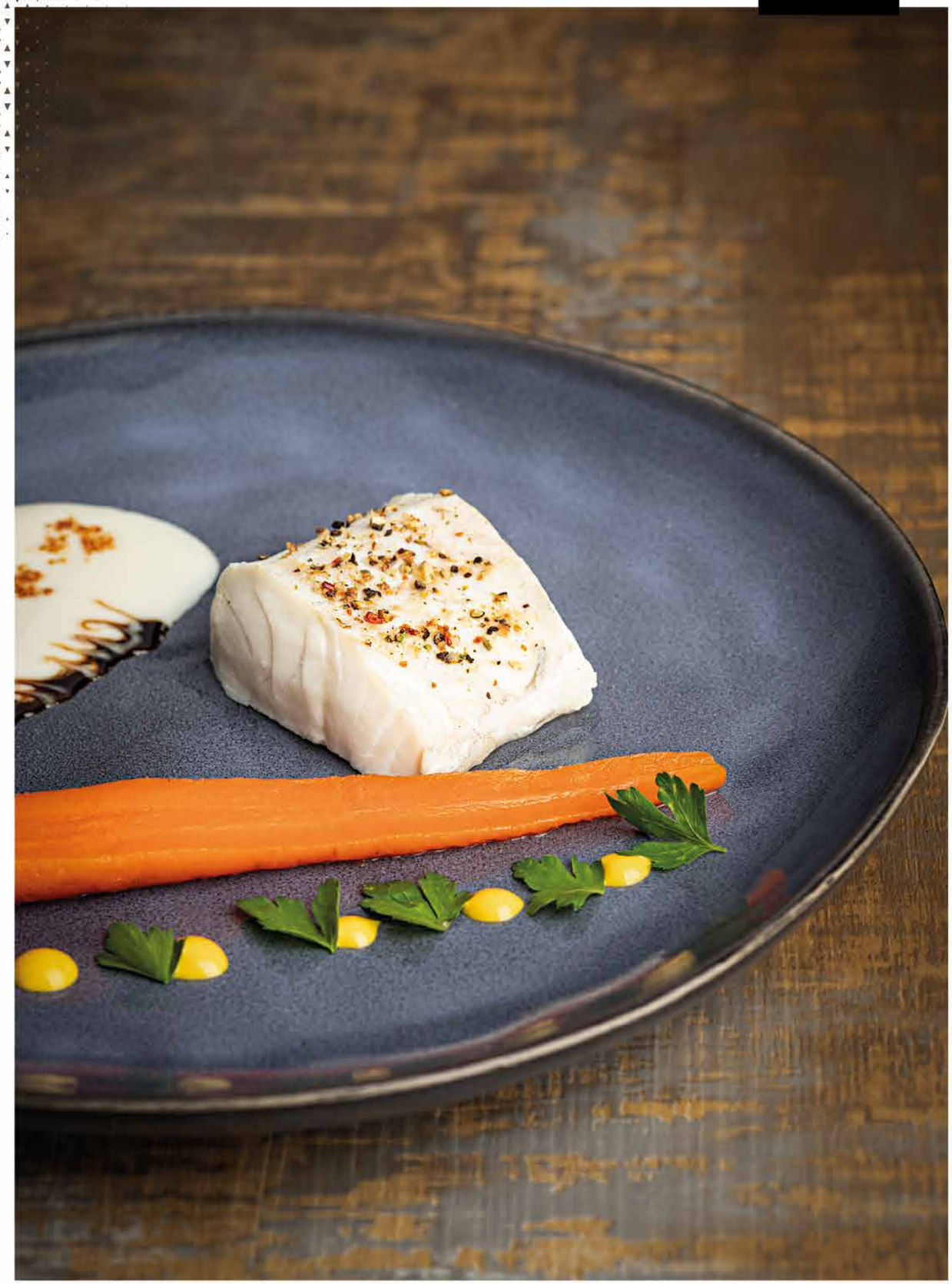
Dos de cabillaud sauce cardinal

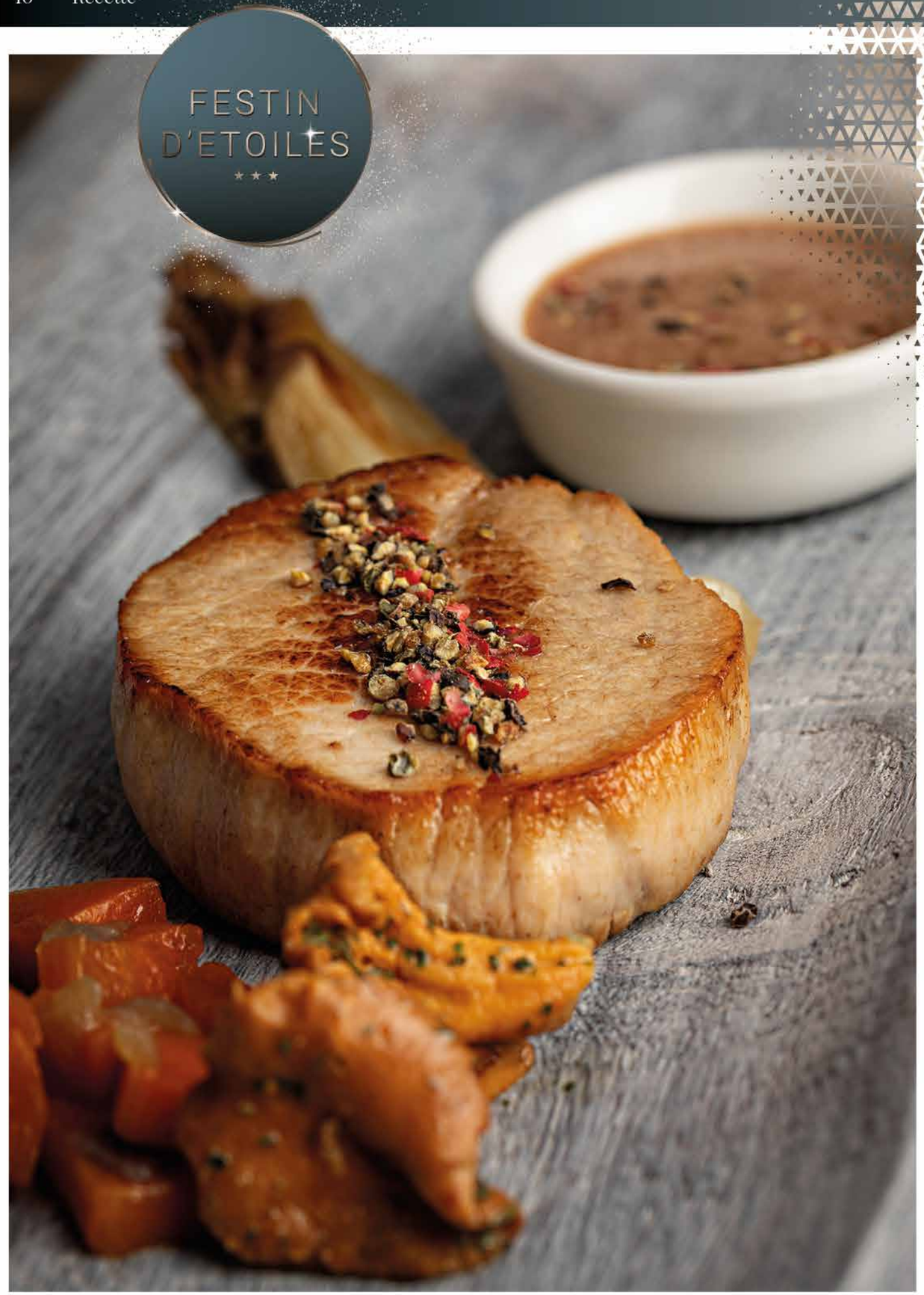
CAROTTES FANES CONFITES

PREPARATION

1. Préparation de la sauce : préparer un fumet de poisson et de homard en mélangeant les **GLACE DE POISSON** & **GLACE DE HOMARD** avec de l'eau. Cuire et incorporer la crème. Épaissir avec le **ROUX LIQUIDE**, ajuster l'assaisonnement et ajouter les brisures de truffes.
2. Dans une casserole, confire les carottes fanes dans de l'eau, du beurre, du **PEPPER & SALTMIX** et du sucre jusqu'à obtenir une cuisson douce et parfaite.
3. Saupoudrer les pavés de cabillaud avec le **MÉLANGE D'ÉPICES POISSON** puis les faire revenir à la poêle quelques minutes dans de la matière grasse.

***Astuce du chef :** La sauce cardinal accompagne également à merveille les filets de lotte.*





Tournedos de veau

SAUCE AUX POIVRES, ENDIVES BRAISÉES ET GIROLLES POÊLÉES

10

INGRÉDIENTS

10 pces	tournedos de veau
10 pces	endives
10 g	**POIVRE 4 SAISONS APOLLO PROFESSIONAL**
50 g	**GLACE DE VEAU APOLLO ESSENTIAL**
1 l	eau pour la sauce
100 g	échalotes
20 cl	vin rouge
15 cl	crême culinaire 20%
50 g	**ROUX BLANC LIQUIDE APOLLO ESSENTIAL**
1 kg	girolles
300 g	**MÉLANGE BEURRE AUX FINES HERBES APOLLO PROFESSIONAL**
50 g	**GLACE DE VOLAILLE APOLLO ESSENTIAL**
50 cl	eau pour cuisson des endives
	beurre
	huile de tournesol

PREPARATION

1. Pour la sauce : Faire suer les échalotes dans la matière grasse. Déglacer au vin rouge et réduire. Ajouter de l'eau et incorporer **LA GLACE DE VEAU** et le **POIVRE 4 SAISONS**. Cuire 1h00, ajouter de la crème et épaissir la sauce. Vérifier l'assaisonnement.
2. Couper les endives dans le sens de la longueur, blanchir les légumes pendant 5 minutes à la vapeur, puis les cuire au four pendant 20 à 30 minutes avec un mélange d'eau et de **GLACE DE VOLAILLE**.
3. Faire revenir à la poêle les girolles avec de la matière grasse. Saupoudrer de **MÉLANGE BEURRE AUX FINES HERBES** et cuire quelques minutes.
4. Faire revenir à la poêle les tournedos de veau avec de la matière grasse.

Astuce du chef : *Pour avoir une sauce un peu plus douce, il est possible d'ajouter de la sauce BBQ bourbon whisky en fin de cuisson.*

10

INGRÉDIENTS

10 pces	suprême de pintade
1 kg	**SAUCE CREME AUX CHAMPIGNONS APOLLO PROFESSIONAL**
50 g	morilles sechées
2 kg	pommes de terre
200 g	beurre
50 g	**MÉLANGE TOSCAN APOLLO PROFESSIONAL**
1,5 kg	panais
50 g	**ÉPICES ITALIENNES APOLLO PROFESSIONAL**
20 g	**POIVRE À L'AIL APOLLO APOLLO PROFESSIONAL**
	huile d'olive

Suprême de pintade sauce aux morilles

POMMES FRITES ET PANAIS CONFITS

PREPARATION

1. Faites tremper les morilles dans de l'eau tiède pendant au moins 2 heures, égouttez-les et conservez le liquide. Ajoutez le liquide à la **SAUCE AUX CHAMPIGNONS** lors du réchauffage.
2. Dorer à la poêle les suprêmes de pintade, les saupoudrer de **POIVRE À L'AIL** et les cuire au four 15 /20 minutes à 180°C.
3. Eplucher et découper les pommes de terre en forme de frites. Les mettre à frire puis les saupoudrer **D'ÉPICES ITALIENNES.**
4. Eplucher et découper les panais en grosses juliennes. Les faire revenir à la poêle avec un peu de matière grasse et de **MÉLANGE TOSCAN.**

Astuce du chef : *La cuisson des suprêmes de pintade peut se faire dans une cocotte en fonte afin de garder toute l'onctuosité de la viande*

FESTIN D'ETOILES

10

INGRÉDIENTS

2,5 kg	sauté de cerf
2 l	**JUS DE VIANDE APOLLO PROFESSIONAL**
150 g	gelée de groseille
10 g	**MÉLANGE D'ÉPICES BOURGUIGNONNE APOLLO PROFESSIONAL**
2,5 kg	pomme de terre
250 g	beurre
10 g	huile de truffe
selon le gout	**PEPPER & SALTMIX APOLLO PROFESSIONAL**

Civet de cerf grand veneur

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE

PREPARATION

1. Rôtir la viande de cerf 15 minutes à 180°C au four puis réserver. Mettre ensuite le sauté de cerf pré-rôti à cuire dans le **JUS DE VIANDE** pendant 1h30 à 2h00 en ajoutant les **ÉPICES BOURGUIGNONNES.** Terminer la sauce en incorporant la gelée de groseille. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
2. Cuire les pommes de terre avec la peau. Lorsqu'elles sont cuites, les éplucher et les écraser. Incorporer le beurre et l'huile de truffe. Rectifier l'assaisonnement.

***Astuce du chef :** Cette recette est à déguster avec un vin rouge tanique et corsé pour un excellent accord mets-vin.*

10

INGRÉDIENTS

10 pces	pain special hotdog
1 sachet	roquette
1,2 kg	aiguillettes de canard
50 g	**MÉLANGE D'ÉPICES PULLED PORK APOLLO PROFESSIONAL**
600 g	oignons jaunes
25 g	**MÉLANGE ÉPICES SHOARMA APOLLO PROFESSIONAL**
300 g	**SAUCE RAVIGOTE APOLLO PROFESSIONAL**
250 g	tomme fermière de Savoie
100 g	beurre
30 g	**GLACE DE VEAU APOLLO ESSENTIAL**

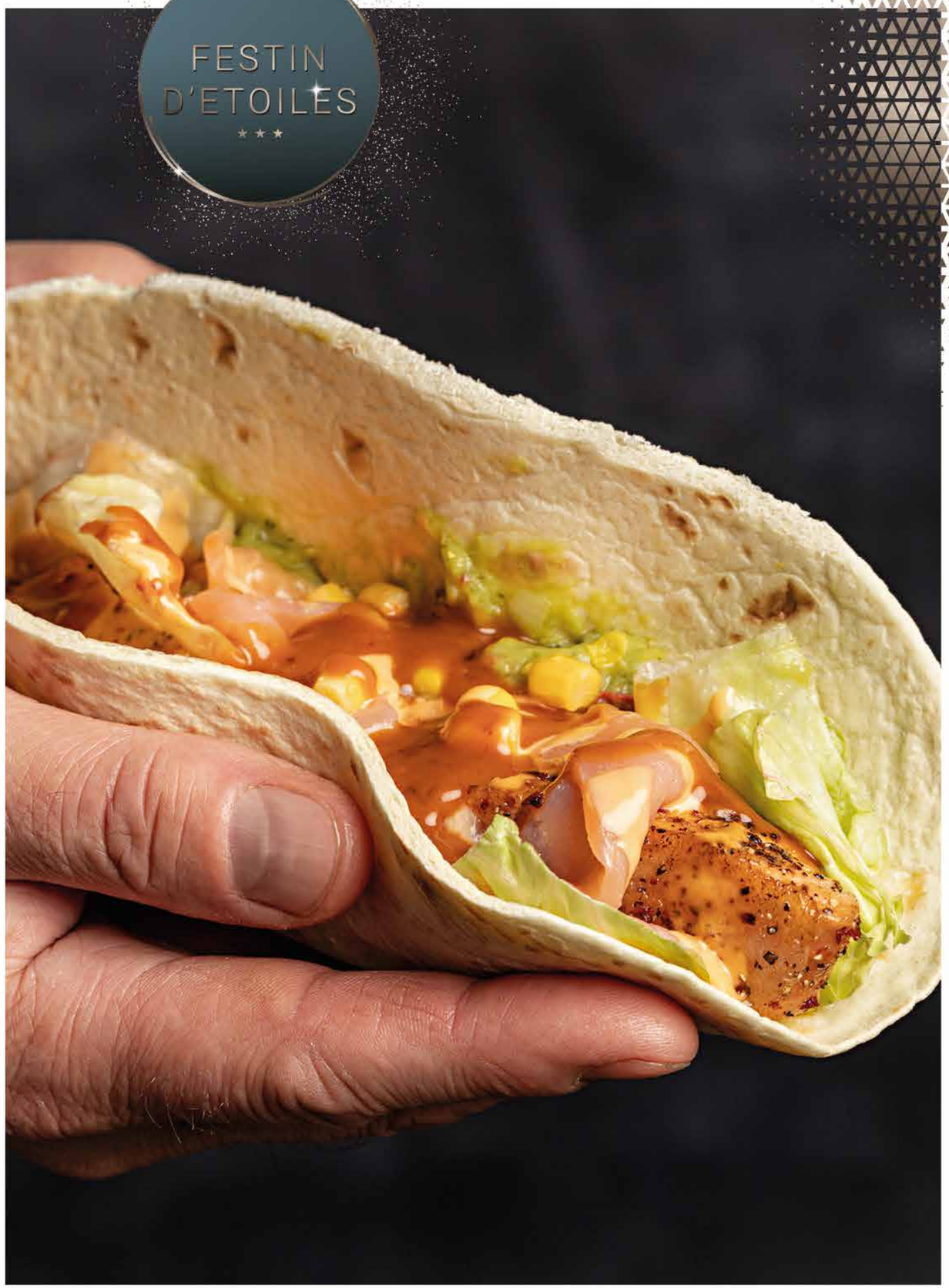
Hotdog d'aiguillettes de canard

FAÇON PULLED PORK, OIGNONS CONFITS, TOMME DE SAVOIE ET ROQUETTE

PREPARATION

1. Faire mariner la viande de canard avec le **MÉLANGE D'ÉPICES PULLED PORK** quelques heures au froid puis faire cuire 5h00 à 92°C sous-vide. En fin de cuisson, les égoutter et les effilocher.
2. Emincer les oignons. Les faire suer dans la matière grasse, ajouter le **MÉLANGE D'ÉPICES SHOARMA** et la **GLACE DE VEAU** et laisser cuire 30 minutes pour les confire.
3. Découper la tomme de Savoie en julienne.
4. Garnir les pains à hotdog de confit d'oignon, disposer ensuite les aiguillettes de canard cuites façon pulled pork, agrémenter de julienne de fromage et de roquette. Arroser généreusement de **SAUCE RAVIGOTE.**

Astuce du chef : *Choisissez un pain à hotdog de qualité artisanale pour une recette réussie.*



10

INGRÉDIENTS

10 pces	tortilla de blé
10 pces	tranches de saumon fumé
1 sachet	salade iceberg
5 pces	avocats bien mûrs
75 g	**MAYO CITRON VERT CORIANDRE APOLLO ESSENTIAL**
50 g	**SAUCE PIRI-PIRI APOLLO PROFESSIONAL**
10 pces	pavé de saumon
50/70 g	**MÉLANGE D'ÉPICES CAJUN APOLLO PROFESSIONAL**
250 g	maïs en grain
25 g	**RAS EL HANOUT APOLLO PROFESSIONAL**

Tacos au guacamole citron vert

SAUMON EN CROÛTE D'ÉPICES ET SAUMON FUMÉ

PREPARATION

1. Ecraser la chair d'avocat et incorporer la **SAUCE PIRI-PIRI** et les épices **RAS EL HANOUT.**
2. Enrober les pavés de saumon de **MÉLANGE D'ÉPICES CAJUN**. Les mettre dans un plat et les faire cuire au four à 180°C jusqu'à la cuisson désirée.
3. Chauffer les tortillas et les garnir de guacamole. Emietter les pavés de saumon cuits et les poser sur le guacamole. Garnir avec des lanières de saumon fumé.
4. Saupoudrer de maïs et de laitue iceberg. Arroser le tout généreusement de **MAYO CITRON CORIANDRE.**

Astuce du chef : *En version encore plus originale: réaliser des tacos avec les mêmes ingrédients et en ajoutant un peu de fromage râpé. Les passer au four quelques minutes. La découverte du guacamole chaud vous fera voyager.*

Gourmet burger

FOIE GRAS POÊLÉ ET CONFIT D'OIGNON

10

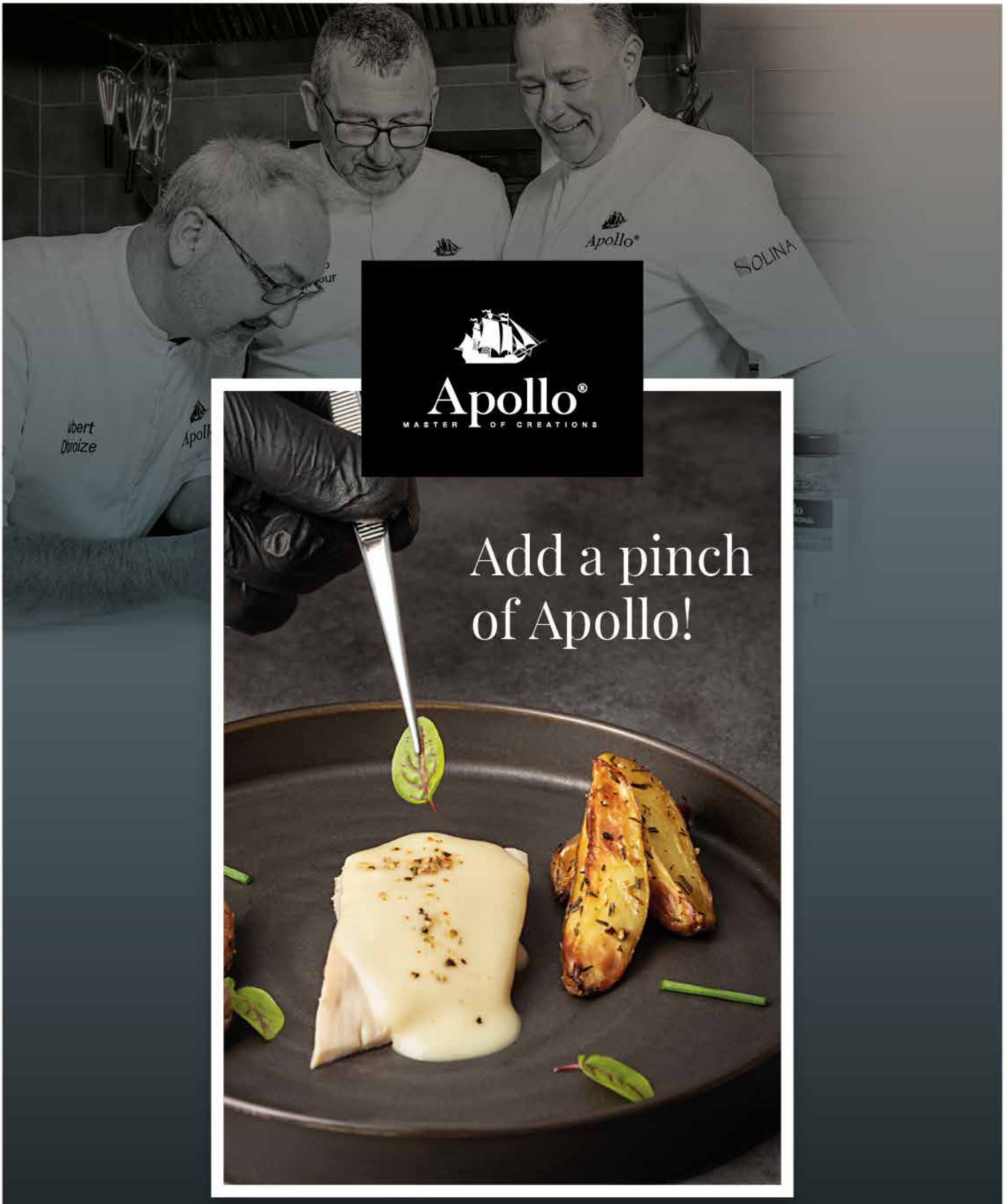
INGRÉDIENTS

10 pces	pain burger
10 pces	tranche de foie gras de canard
1,5 kg	viande de bœuf hachée
50 g	**BBQ BEEF RUB APOLLO PROFESSIONAL**
30 g	**GLACE DE VEAU APOLLO ESSENTIAL**
500 g	oignons jaunes
150 g	**SAUCE BOURBON WHISKY BBQ APOLLO PROFESSIONAL**
150 g	**MAYO À LA TRUFFE APOLLO PROFESSIONAL**
	beurre
	huile

PREPARATION

1. Mélanger la viande hachée avec le mélange d'épices **BBQ BEEF RUB.** Puis façonner les steaks pour burger. Laisser reposer au froid.
2. Emincer les oignons, les faire suer dans de la matière grasse. Incorporer la **GLACE DE VEAU** et la **SAUCE BOURBON WHISKY BBQ** puis laisser compoter pendant 30 minutes.
3. Poêler les burgers de bœuf.
4. Poêler les tranches de foie gras et les éponger dans du papier absorbant en fin de cuisson.
5. Monter le burger en alternant la viande, le foie gras, la compotée d'oignons et la **MAYO À LA TRUFFE.**

***Astuce du chef :** En insérant quelques feuilles de salade iceberg, le burger sera plus croquant. Accompagner ce burger de pommes de terre rôties à l'huile d'olive et aux fines herbes.*



www.apollofood.eu

édition 2024