PREMIUM
Gastronomie

Collection TENDANCE

Hors-Série TRAITEUR

EDITO

Quel bonheur que de vous proposer enfin cette édition Hors-Série sur la partie TRAITEUR de Premium Gastronomie !!

Un grand merci à Christian Ségui pour ses recettes qui ne manqueront pas de vous inspirer ! et aussi remerciement tout particulier à François Lachaux, notre directeur de L'Institut Griottines® !

C'est une première pour cette opus Traiteur mais gageons que ce n'est pas une dernière et que rapidement, cette édition trouvera sa place dans nos Collections tendances.

Une belle opportunité de réaffirmer tout l'engagement de Premium Gastronomie aux côtés de l'ensemble des disciplines de la gastronomie Française !

Chaque année et aux quatre coins du monde, c'est toute l'équipe de Premium Gastronomie qui à travers démonstrations, conseils techniques, salons, rencontres avec vous, partage sa passion pour la reconnaissance de la gastronomie Française et la renommée de nos savoir-faire et bien sûr de nos marques dont Griottines® et Cointreau® sont les portes-drapeaux.

Et ceci n'est pas un vain mot ! Dans un monde où tout a sa copie, son clone, sa sous-marque… évidemment moins cher, mais surtout au moins aussi bon si ce n'est pas meilleur, Messieurs-dames !!!!

Chaque jour, dans nos ateliers, nos laboratoires, nos vergers, nos distilleries, nous cultivons nos savoir-faire, innovons pour que nos marques grandissent et emportent dans leurs sillons creusés dans le temps, nos histoires d'hommes et de femmes d'entreprise, nos rêves et notre futur.

Alors…
À nos Marques !!!

Bernard BAUD
Président
Grandes Distilleries Peureux

SOMMAIRE

ÉCLAIR 4

MINI CAKE 6

SABLÉ 8

QUEUE DE GAMBAS 10

PROFITEROLES 12

CRÈME BRÛLÉE 14

PÂTÉ EN CROÛTE 16

CLAFOUTIS 18

LES CHEFS

Titulaire du Brevet de Maîtrise de Cuisinier, j'ai acquis 15 années d'expérience dans le domaine de la cuisine traditionnelle et la gastronomie. Toujours respectueux de ma clientèle, j'exerce mon métier de traiteur aussi bien auprès des particuliers que des professionnels ou collectivités.

Perfectionniste, je n'ai de cesse de progresser et de découvrir de nouvelles recettes. Passionné, je communique volontiers mon savoir-faire à de jeunes apprentis. Accompagné de mon épouse et d'un personnel qualifié, j'ai tissé au fil du temps un réseau professionnel auprès de partenaires prestigieux tel que Premium Gastronomie®.

Aujourd'hui, c'est cet ensemble de compétences que je souhaite mettre à votre disposition en vous proposant ces recettes aux Griottines®, au Cointreau®, aux Cassis Peureux® ainsi qu'aux Framboisines®, des créations adaptées à vos besoins.

Christian SEGUI
M.O.F. Traiteur
Ségui Traiteur, Ponteilla, France
segui-christian-traiteur.com

Ma carrière a démarré avec Griottines®, cela fait trente ans de cela : à La belle époque à La Colle sur Loup puis La Résidence au Val d'ajol, l'Hostellerie des Bas-Rupts à Gérardmer, dans mon établissement La sommellerie à Gevrey Chambertin durant près de 8 ans, aujourd'hui à L'institut Griottines® à Fougerolles. Un produit magnifique que j'ai le plaisir d'utiliser au quotidien. Depuis, d'autres spécialités ont vu le jour : Cassis Peureux®, Framboisines®, absinthe Un Peureux®, … que j'utilise aussi bien en sucré qu'en salé.

Pour ce livret spécialement dédié aux traiteurs, je vous propose quelques créations salées, alliant aussi bien queue de gambas et subtils Cassis Peureux®, qu'escargots ou saumon fumé et savoureuses Griottines® parfumées à l'absinthe Un Peureux®.

Je vous souhaite de belles découvertes.

François LACHAUX
M.O.F. Cuisine
L'institut Griottines®, Fougerolles, France
linstitutgriottines.com

ÉCLAIR
Craquelin parmesan foie gras Griottines®

Création originale de Christian SEGUI, M.O.F. Traiteur

Recette pour environ 25 éclairs de 12 cm de long

1. Craquelin parmesan

40 g de beurre demi-sel
20 g de cassonade
30 g de parmesan
50 g de farine T55

Mélanger tous les ingrédients, étaler l'appareil obtenu sur 2 mm d'épaisseur et passer au surgélateur. Détailler.

2. Pâte à choux

100 g de lait entier
100 g d'eau
90 g de beurre demi-sel
110 g de farine T55
200 g d'œufs
1 pincée de sel fin
1 pincée de sucre semoule

Faire bouillir le lait et l'eau puis ajouter le beurre taillé en petits cubes, le sel et le sucre. Bien mélanger. Ajouter hors du feu la farine tamisée en 1 seule fois. Dessécher la pâte puis ajouter les œufs battus tempérés, en plusieurs fois, pour obtenir une pâte lisse et homogène. Préchauffer le four à 250°C, chaleur statique. Coucher les éclairs sur une longueur de 7 cm. Ajouter le craquelin. Enfourner et éteindre le four. Cuire pendant 10 minutes puis reprendre la cuisson dans le four à 160°C, environ 12 minutes. Laisser refroidir. Garnir.

3. Ganache au foie gras

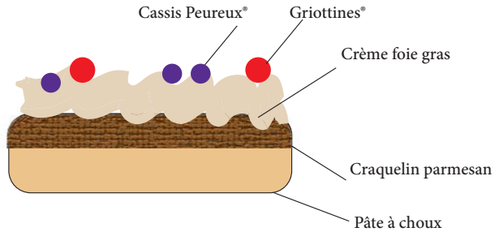
200 g de foie gras cuit
50 g de foie gras pour finitions
100 g de lait
50 g de crème
50 g de mascarpone

Q.S. de piment d'Espelette
Q.S. de baies de cassis
Q.S. de Griottines®
Q.S. de poudre de pistaches

Tailler le foie gras en cubes. Chauffer le lait à 70°C, ajouter le foie gras, mélanger et lisser. Réserver au frais. Monter la crème et le mascarpone. Mélanger à l'appareil précédent et réserver en poche.

4. Montage et finition

Répartir la crème foie gras sur l'éclair, ajouter les baies de cassis, les Griottines® et le cube de foie gras pané dans la chapelure. Il est également possible de garnir l'intérieur de l'éclair.



Griottines®

CAKE
Escargot, absinthe Un Peureux® & Griottines®

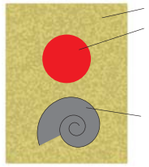
Création originale de François LACHAUX, M.O.F. Cuisine

Recette pour 8 mini-cakes

Griottines® (12 Griottines® par cake)
5 cl de Boisson spiritueuse concentrée à base de plantes d'absinthe Un Peureux® 70% vol.
416 g d'œufs soit 7 œufs environ
240 g de beurre
250 g de crème liquide
160 g de gruyère râpé
40 g d'ail hachée
16 g de persil
400 g de farine
24 g de backing (poudre levante)
Sel et poivre en Q.S.
Escargots (12 petits escargots par cake environ)

Faire macérer les Griottines® dans l'absinthe Un Peureux®.
Battre les œufs, le sel et le poivre.
Ajouter le beurre noisette, puis la crème et le gruyère, enfin l'ail et le persil.
Fouetter puis terminer avec la farine et le backing.

Dans des moules à cake beurrés et farinés, déposer une couche de pâte, puis une douzaine d'escargots en ligne au centre, de nouveau une fine couche de pâte, puis une douzaine de Griottines® au centre.
Terminer par une couche de pâte.
Cuire au four à 180°C durant 30 minutes.



Griottines®
UN PEUREUX

SABLÉ
Parmesan au saumon, chèvre frais, Framboisines®

Création originale de Christian SEGUI, M.O.F. Traiteur

Recette pour environ 100 pièces de 3,5 cm de diamètre

1. Pâte à sablé parmesan

300 g de farine
465 g de beurre
1 125 g de parmesan
150 g d'oeufs

Dans l'ordre, sabler la farine et le beurre puis ajouter les autres ingrédients. Fraser puis réserver au frais au minimum 2 heures. Découper à l'emporte-pièce de diamètre 3,5 cm et cuire à 170°C pendant 10 mn.

2. Crème de chèvre frais

ciboulette en Q.S.
20 g d'échalotes
100 g de crème à 35% de M.G.
100 g de marscarpone
3 g de sel
1 g de piment d'Espelette
200 g de chèvre frais

Ciseler la ciboulette et les échalotes. Monter la crème et le mascarpone. Ajouter les échalotes et la ciboulette, l'assaisonnement puis le chèvre frais. Mettre en poche et réserver au frais.

3. Crème de citrons confits

21 demi-citron
50 cl d'eau
200 g de sucre

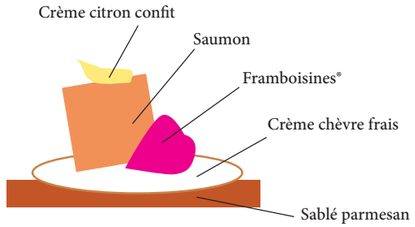
Blanchir 5 fois le citron dans une eau salée. L'épépiner puis le confire 2 heures à 80°C dans un sirop léger. L'égoutter puis le mixer.

4. Montage et finition

200 g de saumon fumé ou gravelaks
Framboisines® en Q.S.
aneth

Au centre d'un sablé, mettre un point de crème de chèvre frais, ajouter un cube de saumon puis une demi-Framboisines®. Sur le saumon, placer une pluche d'aneth et un peu de crème de citrons confits.

Le sablé peut servir de base pour d'autres préparations, voire apprécié seul.



Framboisines®

QUEUE DE GAMBAS
en Croûte de Kadaif, céleri rémoulade, vinaigrette aux Cassis Peureux®

Création originale de François LACHAUX, M.O.F. Cuisine

Recette pour 8 personnes

1. Préparation :

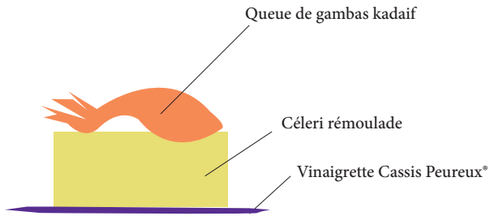
8 queues de gambas décortiquées
Pâte de kadaïf
1 l d'huile pour la friture
200 g de céleri râpé
3 cuillères à soupe de mayonnaise bien moutardée
2 cuillères à soupe de crème liquide
Sel et poivre en Q.S.

Vinaigrette Cassis
(pour environ 24 queues de gambas) :
3 cuillerées de jus de cassis
1 cuillerées de vinaigre balsamique
1 cuillerées à café d'échalote finement ciselée
8 cuillerées d'huile d'olive vierge
Sel et poivre en Q.S.
4 cuillerées de Cassis Peureux® égouttés

Saler et poivrer les queues de gambas, les enrouler bien serrées dans la pâte de kadaïf et réserver au froid.
Assaisonner le céleri en incorporant la mayonnaise détendue avec la crème.
Faire la vinaigrette cassis en incorporant les ingrédients ensemble.

2. Dressage

Déposer le céleri rémoulade à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire, au centre de l'assiette.
Faire frire les queues de gambas kadaïf, bien les colorer puis les déposer sur du papier absorbant.
Les poser ensuite sur le céleri, saucer le pourtour avec la vinaigrette Cassis Peureux®.



Cassis PEUREUX

PROFITEROLES

Saumon fumé, aneth, absinthe Un Peureux® & Griottines®

Création originale de François LACHAUX, M.O.F. Cuisine

Recette pour 60 profiteroles

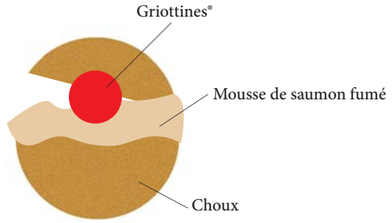
1. Mousse de saumon fumé

200 g de parures de saumon fumé
2 dl de gelée
20 g de beurre
2 dl de crème fleurette
2 cuillères à soupe d'aneth hachée
60 Griottines®
3 cl de Boisson spiritueuse concentrée à base de plantes d'absinthe Un Peureux® 70% vol.
4 gouttes de Tabasco®
1 cuillère à soupe de Worcester® sauce

2. Pâte à choux

25 cl de lait
25 cl d'eau
10 g de sel fin
225 g de beurre
275 g de farine
8 à 10 œufs entiers

Faire macérer les Griottines® dans l'absinthe Un Peureux®.
Coucher les choux à la poche et les cuire.
Mixer le saumon fumé et le beurre ramolli au cutter.
Ajouter la gelée froide non prise (huileuse) puis le Tabasco® et la sauce Worcester®, mixer à nouveau et débarasser dans un cul de poule. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement à la masse précédente, ainsi que l'aneth hachée. Réserver au froid.
Retirer la partie supérieure des choux, les fourrer de mousse à l'aide d'une poche, déposer sur le dessus une Griottines® égouttée puis remette le «couvercle» des choux.
Décorer d'une pluche d'aneth.



Griottines®

UN PEUREUX

CRÈME BRÛLÉE
Foie gras de canard & Griottines®

Création originale de François LACHAUX, M.O.F. Cuisine

Recette pour 12 réductions

1. Préparation de l'appareil

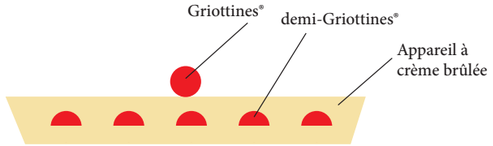
125 g de foie gras de canard (terrine)
250 g de crème liquide
2 jaunes d'œuf
1,5/2 cl de porto
Sel et poivre QS

24 Griottines® + 12 pour le décor
Cassonade pour la finition
Crème brûlée

Mixer le foie gras, la crème, les œufs et le porto. Assaisonner de sel et poivre.
Verser l'appareil dans les verrines en ayant pris soin de disposer les demi-Griottines® au fond.
Cuire au four vapeur à 90°C pendant 20 minutes environ ou au bain-marie au four traditionnel.
Les sortir encore tremblotantes et les réserver au réfrigérateur.

2. Dressage

Sortir les verrines du réfrigérateur, les caraméliser avec un peu de cassonade et décorer avec une Griottines® sur le dessus.



Griottines®

PÂTÉ EN CROÛTE

Arlequin de volailles aux Griottines® et foie gras

Création originale de Christian SEGUI, M.O.F. Traiteur

Recette pour environ 18 à 20 tranches
selon l'épaisseur de la tranche.

1. Préparation des viandes

300 g de filets de pigeon
300 g de filets de pintade
300 g de filets de poulet
300 g de filets de caille

Assaisonnement des viandes au kg :
14 g de sel
3 g de poivre
4 g de sucre
30 g de Porto rouge

Dénerver et trier les viandes. Les tailler en cubes et les mettre au sel durant 24 heures minimum, sous vide de préférence.

2. Préparation des cèpes

150 g de cèpes

Couper et poêler les cèpes, les assaisonner et réserver.

3. Pate à pâté en croûte

500 gr de farine 55
330 gr de beurre pommade AOC Charente
85 gr d'eau froide
65 gr d'œufs
10 gr de sel
20 gr de sucre

Dissoudre le sel le sucre dans l'eau, ajouter les œufs battus et mélanger. Puis, ajouter le beurre et la farine en 2 fois. Ne pas trop pétrir.
Etaler la pâte à 2,5 mm d'épaisseur, foncer le moule et cuire à blanc à 160°C pendant 40 à 45 minutes environ. Etaler de nouveau à épaisseur identique pour constituer le couvercle.

4. Montage et finition

300 g de foie gras cuit en cube
300 g de confit de canard
250 g de Griottines®
60 g de pistaches

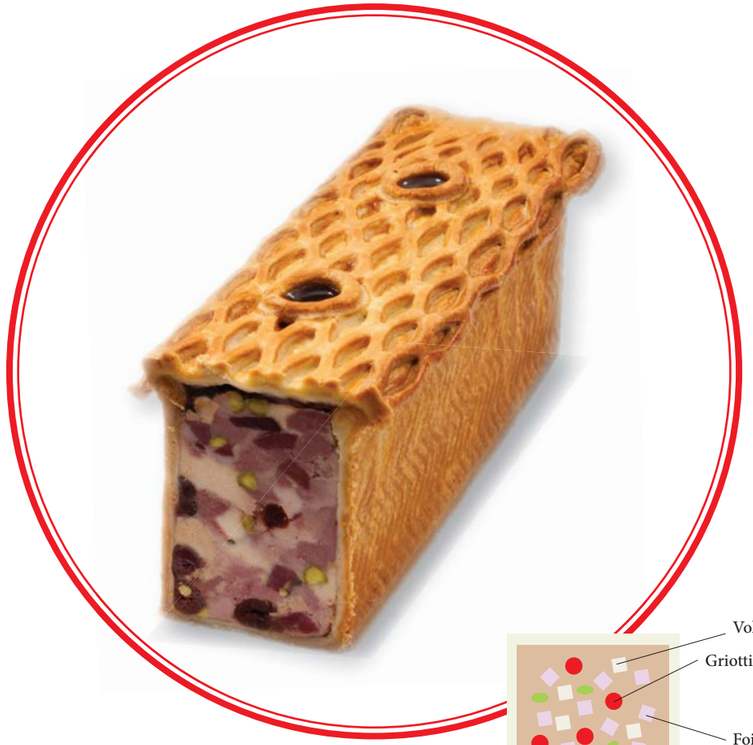
Mélanger tous les ingrédients : viandes, cèpes, foie gras, confit de canard, Griottines® et pistaches. Répartir l'appareil obtenu sur le fond de pâte cuit à blanc. Placer le couvercle de pâte, pratiquer 3 cheminées, dorer 3 fois. Cuire à 180°C pendant environ 20 minutes, puis à 80°C, température à cœur à 62°C.

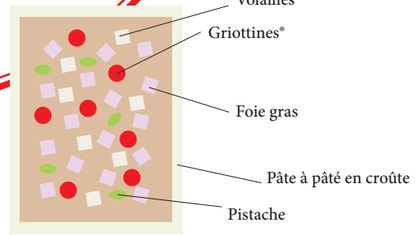
5. Jus de volaille et Griottines®

50 cl de jus de volaille
20 cl de jus de Griottines®
2 feuilles de gélatine feuille 200 blooms

Dans une casserole, donner une ébullition au jus de Griottines®, mouiller avec le jus brun de volaille. Réduire d'un tiers, ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies.
A la sortie du four, couler doucement le jus de volaille et Griottines® dans les cheminées du pâté. Laisser reposer au froid pendant 12 heures minimum avant dégustation.

Griottines®





CLAFOUTIS
Canard confit & cèpes aux Cassis Peureux®

Création originale de Christian SEGUI, M.O.F. Traiteur

Recette pour 10 moules de 80 g

1. Crème d'ail

250 g d'ail épluchée
100 g de lait
400 g de crème à 35% de M.G.
10 g de sel
4 g de thym frais

Blanchir une seule fois l'ail. L'ajouter ensuite dans le mélange lait, crème, sel et thym.
Lorsque l'ail est cuite, retirer le thym puis mixer l'appareil, le passer au chinois et réserver au frais.

2. Appareil à clafoutis salé

150 g d'œufs
25 g de parmesan
9 g de sel fin
piment d'Espelette
225 g de lait entier
150 g de crème
ciboulette et cerfeuil en Q.S.

Mélanger dans l'ordre : les œufs, le parmesan, le sel, le piment d'Espelette, le lait, la crème, la crème d'ail et les herbes hachées.

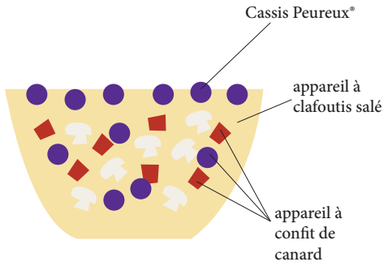
3. Appareil à confit de canard

400 g de cuisse de canard confites, désossées
200 g de cèpes sautés
50 g de Cassis Peureux®

Tailler les cuisses de canard en brunoise puis ajouter les cèpes (sautés préalablement vivement) et les Cassis Peureux®. Réserver au frais.

4. Montage et finition

Mélanger l'appareil à clafoutis salé avec l'appareil à confit de canard. Garnir des ramequins puis cuire au four à 150 °C pendant 20 minutes.
Décorer de quelques Cassis Peureux® et pluches de cerfeuil.
L'appareil à clafoutis salé peut également être associé à des crustacés, du jambon cuit ou des légumes.



Cassis PEUREUX

PREMIUM
Gastronomie

La signature des plus grandes Marques de la Gastronomie

Grandes Distilleries Peureux - 43 avenue Claude Peureux - 70220 Fougerolles - France Ligne directe +33 (0)3 84 49 66 12 - Fax +33 (0)3 84 49 56 78 - distilleriespeureux.com