



All Fresh
Logistique
fruits · légumes · marée

FEVRIER 2012 : SAINT VALENTIN

Recettes de saison

All Fresh Logistique a le plaisir de vous proposer deux recettes de son conseiller technique culinaire, **Frédéric Jaunault, Meilleur Ouvrier de France 2011, catégorie «fruitier- primeur», Champion de France et d'Europe de sculpture artistique**



Gelée d'agrumes aux épices douces

INGREDIENTS POUR 2 BARQUETTES

1 pomelo, 1 orange salustania, 2 clémentines corses, 3 feuilles de gélatine alimentaire, 1 dl de vin de doux naturel (type monbazillac), 1 pincée d'épices pour pain d'épices.

PROGRESSION

Peler à vif les agrumes, lever les quartiers, réserver, puis presser les peaux pour en extraire le jus. Dans une casserole faire bouillir ce jus avec le vin puis les épices. Incorporer les feuilles de gélatine préalablement mises à ramollir dans de l'eau froide. Retirer du feu et ajouter les agrumes, mélanger délicatement et déposer le tout dans les moules. Mettre le tout au frais 2 à 3 heures, puis emballer ou servir.

Conseil : vous pouvez aussi prendre de l'agar agar pour faire vos gelées mais les dosages sont différents et ce produit n'est pas encore très répandu. Selon la densité de vos agrumes, 1 feuille de gélatine supplémentaire peut être nécessaire.



INFOS PRODUITS DE SAISON

L'ORANGE

Variété Salustania : variété à jus / Décembre à mai
Couleur orange brillant - teneur élevée en jus et saveur douce. Cette orange passe partout et surtout sur la longueur saisonnalité de

Variété naveline : variété mixte à jus et à bouche
Forme ovale - Très bonne qualité gustative - Variété très juteuse.

LA CLEMENTINE CORSE

L'IGP « Clémentine de Corse » garantit le respect d'une Charte Qualité exemplaire de développement durable, avec un cahier des charges de 70 critères rigoureux.

Parfum subtil et goût acidulé, peau fine et bien orangée, jus frais et absence de pépins et les fameuses feuilles, signe de fraîcheur !



Commandez au  N°Indigo 0 825 000 130 6j/7 - 24h/24

0,10 € TTC / MN



All Fresh
Logistique
fruits · légumes · marée

FEVRIER 2012 : SAINT VALENTIN

Recettes de saison

All Fresh Logistique a le plaisir de vous proposer deux recettes de son conseiller technique culinaire, **Frédéric Jaunault, Meilleur Ouvrier de France 2011, catégorie «fruitier- primeur», Champion de France et d'Europe de sculpture artistique**



Choucroute de céleri



INGREDIENTS

1 boule de céleri rave, 1 oignon blanc émincé finement, 1/2 jus de citron jaune, 1 pincée de gros sel de mer, 40 gr de beurre ou 5 cl d'huile d'olive, un peu d'eau, quelques pluches de céleris feuille

PROGRESSION

Éplucher le céleri, l'émincer en fines tranches de 1 millimètre d'épaisseur. Les couper ensuite en lamelles de manière à former de grosse tagliatelles. Les déposer dans un bol avec l'oignon émincé finement, le jus de citron, le gros sel.

Laisser mariner environ 1 heure. Dans un faitout plat, cuire sur un seul niveau le céleri avec le beurre ou l'huile d'olive. Ajouter un peu d'eau et cuire quelques instants en remuant souvent. Le céleri doit être cuit CROQUANT.

Astuce : pour aller plus vite et avoir des tranches régulières, émincer le céleri à la machine à jambon. Bien le presser après l'avoir mariné afin de retirer toute l'eau de marinade.

Conseils : cette garniture peut accompagner tous les produits de la mer, poissons, mollusques et crustacés, mais aussi avec volaille, gibier, viande blanche. Elle sera moins adaptée aux viandes rouges telles que le bœuf. Avec les légumes vous pouvez vous essayer avec pommes fruits, mangue, litchi, poire, kumquat, physalis, ananas, fruits de la passion et même avec ces produits là en plus je vous les conseils avec les crustacés mariage délicieux

INFOS PRODUIT DE SAISON

LE CELERI BOULE OU RAVE

Plusieurs variétés sont proposées sur les marchés mais toutes sont très proches. Le céleri a une texture croquante et une saveur unique. Suivant les recettes, on peut manger racine, tige ou feuille. Bien que le céleri boule soit plus riche et nourrissant que le céleri branche, il est un excellent antioxydant pour l'hiver.

La meilleure saison est de septembre à mai donc profitez-en...

Le saviez-vous ?

Le céleri fait partie de la même famille que les carottes, le panais persil...



Commandez au  N°Indigo 0 825 000 130 6j/7 - 24h/24

0,10 € TTC / MN