SVG
Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

HOTEL & GASTRO UNION seit 1886 | skv SCHWEIZER KOCHVERBAND

pistor

SWISS SVG-TROPHY

2. Wettbewerb für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Julien Duclos, Christian Ecour, Cedric Agnellet

EPFL Lausanne
La Table de Vallotton
Rolex Learning Center
1015 Lausanne

Co-Sponsoren:

haco swiss · Hero · HUG · Uncle Ben's · WIBERG

Medienpartner:

Salz & Pfeffer · HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

COMPASS GROUP

finale

5

SVG Trophy 2013

Présentation du menu Compass Circle Suisse romande

SVG Trophy Menu

Café gourmand salé et sa trilogie

Capuccino d'asperges
Légumes du soleil et sa St Jacques pochée
Saladine aux deux asperges et fruit de la passion

*****

Duo de boeuf et agneau aux deux cuissons

Canon d'agneau au miel et lavande
Navarin de boeuf aux olives et tomates séchées
Donuts de polenta
Panachée de légumes à l'eucalyptus

*****

Soupe de chocolat tiède au piment d'espelette
Meringue mi-cuite à la noix de coco
Bouton de mangue douce

Café gourmand salé et sa trilogie

Capuccino d'asperges
Légumes du soleil et sa St Jacques pochée
Saladine aux deux asperges et fruit de la passion

*****

Cappuccino d'asperges

Nombre 10.0 Pers.

Ingrédients			CM en CHF
0.70	kg	Asperges blanches	7.35
0.08	kg	Echalottes	0.40
0.008	kg	Coriandre	0.18
0.03	kg	Farine	0.04
0.05	kg	Beurre	0.60
0.05	lt	Crème fraiche	0.34
0.025	kg	Double crème	0.39
0.01	lt	Lait	0.01
0.01	kg	Sel	0.01
0.002	kg	Poivre	0.07
0.03	kg	Beurre	0.36
0.005	kg	Sucre	0.01

Total CM pour 1 personne 0.97

Préparation:

- Eplucher les asperges et les cuire dans de l'eau salée et légèrement sucrée avec une noix de beurre.
- Faire fondre le beurre, y faire suer les échalottes, singer avec la farine et ajouter le jus de cuisson des asperges.
- Ajouter ensuite les asperges préalablement coupées en tronçons et laisser cuire environ 15 minutes.
- Passer le tout au mixer, ajouter le lait. Saler, poivrer et remettre sur feu doux 10 minutes.
- Ajouter la double crème et pacer de coté ou au frais
- Monter la crème entière en chantilly en y incorporant la coriandre hâchée finement, sel et poivre
- Remplir ensuite les verres avec la crème d'asperges et ensuite la crème chantilly à la coriandre

Saladine aux deux asperges et fruit de la passion

Nombre 10.0 Pers.

Ingrédients			CM en CHF
0.25	Kg	Asperges blanches	2.63
0.25	Kg	Asperges vertes	2.13
0.006	Kg	Sel	0.00
0.001	Kg	Poivre du moulin	0.04
0.03	Lt	Huile de colza	0.12
0.10	Kg	Fruit de la passion	2.20

Total CM pour 1 personne 0.71

Préparation:

- Peler les asperges blanches et les couper très finement à l'économe
- Couper le fond des asperges vertes et les couper très finement à l'économe
- Faire une vinaigrette avec le sel, le poivre, le fruit de la passion et l'huile de colza
- Mélanger ensuite les asperges finement coupées avec la vinaigrette et servir de suite

Légumes du soleil et sa St Jacques pochée

Nombre 10.0 Pers.

CM en CHF

Ingrédients

0.30	Kg	St Jacques	11.40
0.05	Kg	Lime	0.23
0.005	Kg	Fleur de sel	0.08
0.001	Kg	Poivre blanc	0.04
0.04	Kg	Beurre	0.48
0.12	Kg	Poivrons mélanges	0.38
0.10	Kg	Aubergine	0.39
0.10	Kg	Courgette	0.30
0.10	Kg	Oignon oruge	0.30
0.02	Kg	Ail	0.05
0.002	Kg	Thym	0.07
0.005	Kg	Basilic	0.18
0.006	Kg	Sel	0.00
0.002	Kg	Poivre du moulin	0.07
0.04	Lt	Huile d'olive	0.43
0.08	Kg	Citron	0.23

Total CM pour 1 personne 1.46

Préparation:

- Bien laver les limes. Lever les zestes et ensuite et ensuite presser le jus.
- Disposer les coquilles St Jacques avec les zestes de citron, le beurre, la fleur de sel, le poivre et 173 du jus de lime dans des sachets et mettre sous-vide
- Peler et couper en brunoise fine l'ail ainsi que l'oignon rouge
- Nettoyer et couper en brnoise le poivron, l'aubergine et la courgette
- Faire suer les oignons et l'ail dans l'huile d'olive, y ajouter ensuite la brunoise de légumes et bien saisir.
- Ajouter le thym, la basilice ainsi que le poivre et le sel et aisser mijoter au maximum 2 minutes (croquant)

Duo de boeuf et agneau aux deux cuissons

Canon d'agneau au miel et lavande
Navarin de boeuf aux olives et tomates séchées
Donuts de polenta
Panachée de légumes à l'eucalyptus

*****

Canon d'agneau au miel et lavande

Nombre 10.0 Pers.

Ingrédients			CM en CHF
0.80	kg	Canon d'agneau (filet)	21.20
0.012	kg	Sel	0.01
0.002	kg	Poivre du moulin	0.07
0.03	kg	Huile de colza	0.12
0.05	kg	Echalotes	0.23
0.03	kg	Beurre	0.36
0.10	kg	Vin rouge	0.35
0.03	kg	Miel	0.45
0.30	kg	Fond d'agneau	1.16
0.001	kg	Lavande	0.05

Total CM pour 1 personne 2.40

Préparation:

- Parer et assaisonner le v^canon d'agneau avec le sel et poivre
- Rôtir le filet d'agneau à l'huile de colza. Finir ensuite la cuisson au four à basse température (70°C)
- Faire suer les échalottes finement hachées dans le beurre, ajouter le miel
- Déglacer au vin rouge, laisser réduire d'un tiers. Ajouter ensuite le fond de gibier.
- Laisser mijoter quelques instants et ensuite passer le jus au chinois
- Ajouter les fleurs de lavande, laisser tirer la sauce 2 minutes et servir.

Navarin de boeuf aux olives et tomates séchées

Nombre 10.0 Pers.

CM en CHF

Ingrédients

0.80	kg	Sauté de boeuf (1cm)	10.00
0.01	kg	Sel	0.01
0.002	kg	Poivre	0.07
0.002	kg	Paprika	0.03
0.06	kg	Huile de colza	0.23
0.12	kg	Oignons	0.31
0.01	kg	Ail	0.09
0.05	kg	Olives	0.63
0.06	kg	Tomates séchées	1.08
0.04	kg	Purée de tomate	0.18
0.20	kg	Tomates concassées	0.65
0.15	Lt	Vin rouge	0.98
0.40	kg	Fond de bœuf	1.14
0.002	kg	Thym	0.07
0.005	kg	Romarin	0.18

Total CM pour 1 personne 1.56

Préparation:

- Peler et hacher l'oignon et l'ail. Peler, épépiner et ensuite concasser les tomates
- Couper la viande en cubes de 1cm, ensuite assaisonner la viande
- Faire revenir la viande dans une braisière, y ajouter les oignons et l'ail. Ajouter la purée de tomate et laisser suer
- Ajouter les tomates concassées, les olives et les tomates séchées coupées en julienne
- Déglacer avec le vin rouge et ajouter le fond
- Ajouter le tham et le romarin et ensuite couvrir et braiser au four pendant au minimum 1 heure
- Sortie du four et rectifier l'assaissonement

Donuts de polenta

Nombre 10.0 Pers.

Ingrédients			CM en CHF
0.04	lt	Huile d'olive	0.43
0.10	kg	Oignons	0.26
0.01	kg	Ail	0.09
1.00	lt	Bouillon de légumes	0.55
1.00	Pi	Feuille de laurier	0.02
0.25	kg	Polenta bramata	0.68
0.005	kg	Sel	0.00
0.002	kg	Poivre	0.07
0.08	kg	Parmesan râpé	1.32
0.08	kg	Beurre	0.96
0.06	kg	Farine	0.08
0.08	kg	Huile de colza	0.31

Total CM pour 1 personne 0.48

Préparation:

- Faire suer les oignons finement hachés ainsi que l'ail
- Ajouter le bouillon et porter à ébullition
- Ajouter la poneta bramata et bioen mélanger au fouet quelques instants. Cuire environ 5 minutes et ensuite cuire au feu très doux pendant au minimum 2 heure (au four ou à couvert)
- Oter la feuille de laurier, ajouter le beurre ainsi que le parmesan râpé
- Laisser ensuite refroidir la poneta dans un moule pour former les donuts
- Couper les donuts à environ 3 cm d'épaisseur

Panachée de légumes à l'eucalyptus

Nombre 10.0 Pers.

Ingrédients			CM en CHF
0.15	kg	Carotte violette	0.70
0.15	kg	Panais	0.98
0.15	kg	Radis	1.11
0.10	kg	Carottes	0.17
0.10	kg	Carottes jaunes	0.27
0.15	kg	Salsifis	1.58
0.06	kg	Beurre	0.72
0.013	kg	Sel	0.01
0.002	kg	Poivre blanc	0.03
0.002	kg	Essence eucalyptus	0.07

Total CM pour 1 personne 0.56

Préparation:

- Laver et nettoyer les légumes séparément
- Blanchir les légumes séparément et ensuite les reforidir dans de l'eau glacée pour garder la couleur
- Passer ensuite les légumes au beurre. Assaisonner et servir

Soupe de chocolat tiède au piment d'espelette
Meringue mi-cuite à la noix de coco
Bouton de mangue douce

*****

Soupe au chocolat et piment d'espelette

Nombre 10.0 Pers.

CM en CHF

Ingrédients

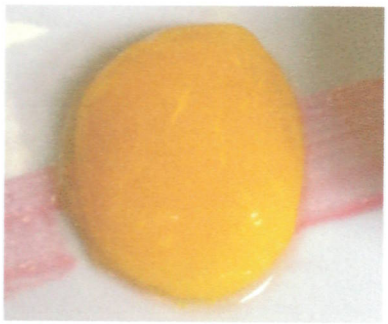
0.60	kg	Chocolat noir (min.60%)	10.50
0.04	lt	Crème entière	0.27
0.08	kg	Double crème	1.17
0.001	kg	Piment d'espelette	0.02

Total CM pour 1 personne 1.20

Préparation:

- Faire chauffer la crème entière et ensuite y ajouter le chocolat en morceaux et bien laisser fondre.
- Ajouter ensuite le piment et la double crème et bien mélanger au fouet.
- Laisser refroidir le tout au moins 1 heures au réfrigérateur
- Avant de servir chauffer la soupe au micro ondes quelques instants, sortir du micro ondes et bien fouetter la soupe pour qu'elle soit crèmeuse et servir

Bouton de mangue douce



Nombre 10.0 Pers.

Ingrédients			CM en CHF
0.40	kg	Mangiue douce	3.00
0.004	kg	Gluco	0.15
1.00	kg	Eau	
0.005	kg	Algin	0.35

Total CM pour 1 personne 0.35

Préparation:

- Peler et couper la mangue en dés
. Passer le fruit de la mangue au mixer pour en obtenir un jus
- Mixer ensuite le gluco avec le jus de mangue et laisser reposer quelques instants
- Remplir ensuite les sachets de congélation en forme de cubes et congeler le tout au minimum 2 heures
- Mixer l'eau avec l'algin
- Une fois les sphères congelées, les plonger dans le bain d'ailgin

Meringue mi cuite à la noix de coco

Nombre 10.0 Pers.

CM en CHF

Ingrédients

0.12	kg	Blancs d'oeufs	0.71
0.12	kg	Sucre glace	0.31
0.12	kg	Sucre cristallisé	0.22
0.005	kg	Noix de coco fraîche	0.03
0.002	Lt	Essence de coco	0.06

Total CM pour 1 personne 0.13

Préparation:

- Battre les blancs d'œufs en neige très ferme
- Ajouter le sucre et la noix de coco sans cesser de battre
- Disposez du papier de cuisson huilé ou un exopat sur une plaque de patisserie. A l'aide d'une poche à douille façonner des petits tas de meringues.
- Faire cuire au four doux 150°C une vingtaine de minutes,. Les meringues sont cuites quand elles commencent à dorer