

Communiqué de presse – Lundi 169 mai 2022



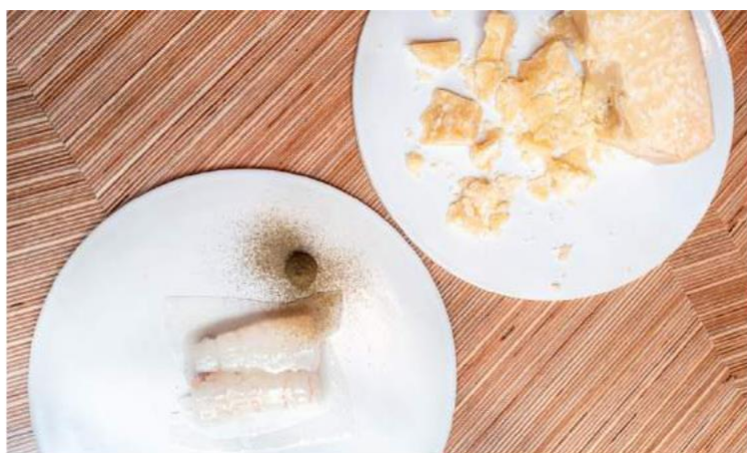
LES RECETTES AU PARMIGIANO REGGIANO DU CHEF ÉTOILÉ GUILLAUME SANCHEZ

En entrée, dans un plat principal ou encore dans un dessert sucré... Il existe mille et une occasions de déguster le **Parmigiano Reggiano** ! Son goût inimitable n'est pas seulement apprécié par les Italiens, mais par les cuisiniers renommés du monde entier.

Cette année, le chef étoilé Guillaume Sanchez a imaginé trois délicieuses recettes originales à base du seul et unique Parmesan.

Objectif : mettre en valeur le caractère inimitable du Parmigiano Reggiano dans des plats élaborés et contemporains, loin des traditionnelles pâtes au fromage. Chacune des assiettes souligne les subtilités d'un affinage différent : 12, 24 et 36 mois.

Un menu entrée-plat-dessert à l'image du chef, surprenant et déconcertant !



Soufflé de Saint Jacques fumées / cœur coulant Parmigiano Reggiano / vinaigre d'algues / fleurs



Appareil à soufflé pour 4 personnes :

- 250 gr de Saint Jacques (noix 125g + corail 125g) fumées
- 100 gr de blancs d'œufs
- Sel, poivre

Cuisson 10min au four vapeur
ou au bao chinois sur casserole d'eau

bouillante. Sauce Parmigiano Reggiano :

- Suer 2 échalotes, thym, laurier
- Ajouter les peaux de Parmigiano Reggiano
- Déglacer au vin blanc et réduire à glace
- Mouiller à hauteur avec 50% bouillon de volaille, 50% crème liquide
- Réduire la sauce à feu doux et râper du Parmigiano Reggiano à la microplane (environ 50% de la masse totale de la sauce).
- Saler et poivrer
- Arrêter la sauce une fois qu'elle est

nappante Confit d'algues au vinaigre :

- Cuire un mélange d'algues fraîches (kombu, laitue de mer, wakame) dans une casserole de vinaigre blanc. Une fois que les algues s'écrasent sous les doigts on peut les mixer avec vinaigre.



© Parmigiano Reggiano

Raviole de konjac à l'eau de Parmigiano Reggiano / langoustine rôtie à la sauge / condiment câpre et avocat brûlé

Raviole eau de Parmigiano Reggiano :

- Tailler des gros morceaux de Parmigiano Reggiano
- Mettre 500g de Parmigiano Reggiano avec 1L d'eau de source dans un sac sous vide
- Mettre le sac sous vide à 80°C au four vapeur pendant 4 heures
- Passer au chinois étamine et au torchon
- Pour 125g d'eau de Parmigiano Reggiano ajouter 6g de konjac en poudre. Faire bouillir jusqu'à dessécher la pâte. Étaler entre deux feuilles guitare avec un rouleau à pâtisserie.

Langoustine :

- Faire infuser 1 botte de sauge dans 250 gr de beurre demi-sel.
- Rôtir le dos de la langoustine

Condiment capres[^] et avocat brûlé[^] :

- Brûler les avocats dénoyautés au chalumeau
- Mixer 100 g d'avocats brûlés avec 100 g de câpres au vinaigre.

Mousse Parmigiano Reggiano / cœur confit mandarine et dattes / amande, noisette et macadamia râpées



Mousse Parmigiano Reggiano :

- Faire fondre 125g de Parmigiano Reggiano rapé dans 250g de lait entier et ajouter 10 g de Pro Espuma froid.
- Mettre le mixe en siphon et laisser reposer 24H
- Gazer le siphon avec une cartouche

Confit mandarine et dattes :

- Bruler[^] la peau de 5 mandarines
- Mettre les mandarines dans un sac sous vide, ajouter pour le meme poids des dattes dénoyautées
- Cuire sous vide à 80°C durant 2h
- Mixer le mélange

Dressage :

- Raper les arachides sur le siphon

© Parmigiano Reggiano

À propos du Consortium du Parmigiano Reggiano

Fondé en 1934, le Consortium du Parmigiano Reggiano perpétue l'art et la tradition d'un produit historique, d'excellence, et symbole de l'alimentation Made in Italie. Tous les producteurs de fromage Parmigiano Reggiano sont membres du Consortium, qui est globalement engagé dans la protection de la dénomination et de la marque, dans la défense de la typicité et dans la promotion et la valorisation du Roi des Fromages. Pour en savoir plus, rendez-vous sur <https://www.parmigianoreggiano.com/>.
