

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

QUAND LA PASSION RENCONTRE LA CRÉATION

Dammann Frères s'est associée à la créativité du Chef Étoilé Guillaume Sanchez pour imaginer et créer des recettes aussi créatives que gourmandes pour un déjeuner rempli de fraîcheur et de saveurs.

Deux savoir-faire singuliers, deux talents qui nous offrent pour cet été un instant de gourmandise à l'état pur. Le Chef Étoilé Guillaume Sanchez propose depuis toujours une cuisine unique et sincère mêlant tradition et modernité, à la fois au creux d'une assiette ou dans un verre à cocktail.

A travers ses créations inédites, ce passionné offre aux amateurs d'aventures gustatives, une expérience singulière pleine de relief et de sensations. Créées autour de la tisane Mint Chaï et du nouveau thé glacé Enjoy Summer, ces recettes subliment les arômes des produits Dammann Frères et nous offrent une forme nouvelle, fraîche et estivale pour nous accompagner tout l'été.

THÉ GLACÉ ENJOY SUMMER

Enjoy Summer est une création mêlant thé vert et arômes fruités du melon et de la fraise des bois avec les feuilles de menthes douces, des pétales de fleur et des morceaux de cranberry. Un mélange plein de fraîcheur et d'exotisme.

TISANE MINT CHAÏ

Délicieusement rafraîchissante la menthe douce se mêle aux saveurs épicées du gingembre, de la cannelle, de la cardamome et du clou de girofle pour offrir une infusion douce presque ronde en bouche et merveilleusement parfumée.



Portrait de Guillaume Sanchez

Guillaume Sanchez ouvre son premier restaurant à Paris, le Nomos. En février 2018, il part pour de nouvelles aventures et le Nomos pour se consacrer à son nouveau projet : l'ouverture en avril 2018 de son deuxième restaurant parisien le NE/SO. En 2019, il reçoit sa première étoile au Guide Michelin et ouvre le NE/SO 2, un bar à cocktail.

DES RECETTES INÉDITES ET EXCLUSIVES À REPRODUIRE CHEZ SOI



COCKTAIL "SEX ON THE BEACH" EAU D'AMANDE PINE APPLE WEED INFUSION DE THÉ "ENJOY SUMMER"

PRÉPARER À L'AVANCE

50g d'amandes fraîches,
30cl d'eau de source,

1 sachet de thé glacé EnjoySummer

POUR LA RÉALISATION DU COCKTAIL

3cl de vodka

3cl de liqueur de noyau

3cl d'eau d'amande

5cl d'infusion de thé infusé à froid dans l'eau d'amande

3cl de jus de cranberry ou jus de fraise

1cl de jus d'ananas

La veille, mixer 50g d'amandes fraîches dans 30cl d'eau de source.

Laisser poser 12heures avant de filtrer au torchon.

Infuser à froid le sachet de thé glacé Enjoy Summer dans l'eau d'amande environ 4heures.

Dans un shaker, verser la vodka, l'eau d'amande infusée, la liqueur de noyau, le jus de cranberry ou de fraise et le jus d'ananas.

Bien shaker le tout pendant 10 secondes et verser sur glace.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

SORBET FRAISE ISANE MINT CHAI FRAISE DÉSHYDRATÉE



FRAISES DÉSHYDRATÉES :

Préchauffer votre four à 80/90°

Faire bouillir l'eau et le sucre, ajouter la tisane Mint Chai et laisser infuser pendant 4 à 6 minutes et laisser refroidir à 70° environ.

Couper les fraises en tranches fines de 2mm environ et les laisser macérer 30minutes dans une petite partie de l'infusion refroidie.

Égoutter et étaler ensuite les tranches espacées sur un papier sulfurisé dans une plaque allant four.

Mettre au four 60minutes et surveiller la cuisson, elles doivent être rouges ou tenu mais ne doivent pas noircir.

• 1,2kg de fraise (1kg pour le sorbet + 200g pour les fraises déshydratées)
• 165g de sucre • 250gd'eau • 1citron • 12g de tisane Mint Chai

SORBET FRAISE :

Couper les fraises en petits morceaux et faites-les chauffer dans une casserole.

Reprendre le reste de l'infusion, filtrer et verser sur les fraises, mixer le tout, ajouter le jus d'un citron.

Passez en sorbetière.