



MENU FESTIF *en 4 temps*

par Guillaume Goupil
Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2022



MENU FESTIF

en 4 temps

par Guillaume Goupil

Amuse-Bouche

Céleri maraîcher, croûte feuilletée, truffe noire et jus perlé

— • —

Entrée

Œuf parfait, crème de cresson, mouillette briochée
au Cream Cheese, œufs de truite fumés

— • —

Plat

Tartare de veau au couteau, bergamote
et crème d'oursins violets

— • —

Dessert

Poire grillée, crèmeux à la fève de Tonka
et chocolat noir 66%

*J'ai voulu sublimer les produits Elle & Vire Professionnel®.
Leur qualité brute me donne qu'une envie, c'est de les cuisiner.*



Guillaume Goupil

Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2022
Chef Exécutif du restaurant Episodes, 1 étoile Michelin
et du restaurant bistrannique Fogo Paris



CÉLERI MARAÎCHER

Croûte feuilletée, truffe noire et jus perlé

Recette imaginée par Guillaume Goupil

*Là on est en plein dans la fête, le partage, la terre, le beurre et la gourmandise !
J'aime aussi l'idée du végétal au cœur de la fête. Le beurre sec est idéal pour réaliser
un magnifique feuilletage qui développe parfaitement la texture et apporte un goût
enveloppant, doré presque noisette à la cuisson.*



RECETTE POUR 6 PIÈCES

FEUILLETAGE INVERSÉ

170 g de farine (1)
420 g de **Beurre Extra Sec
Elle & Vire Professionnel®**
400 g de farine (2)
130 g de **Beurre de Condé-sur-Vire
Elle & Vire®**
170 g d'eau
15 g de sel
4 g de vinaigre blanc

Mélanger la plaque de beurre sec avec la farine (1). Étaler en rectangle et placer au réfrigérateur.

Mélanger au batteur le reste des ingrédients pour obtenir une pâte homogène. Filmer et réserver au réfrigérateur. Étaler en rectangle. Tourner le feuilletage pour obtenir 5 tours, laisser reposer au réfrigérateur entre chaque tour. Filmer et réserver au réfrigérateur.

CÉLERI MARAÎCHER

5 mini céleris rave maraîcher
1/2 botte de thym
10 feuilles de laurier
50 g d'huile d'olive cuisson
Sel

Cuire au four les céleris enveloppés dans de l'aluminium avec l'huile, les herbes et le sel, 1 h 30 à 180°C. Éplucher à la sortie du four et refroidir.

Tailler en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver sur plaque dans l'ordre de découpe.

FARCE FINE TRUFFÉE

150 g de blanc de volaille
150 g de **Crème Excellence 35%
Elle & Vire Professionnel®**
80 g de truffe noire
100 g de grandes feuilles d'épinard
Sel

Poivre du moulin

Mixer le filet de poulet avec le sel et le poivre puis ajouter la crème. Passer au tamis puis ajouter la truffe noire en brunoise.

Rectifier l'assaisonnement puis tartiner chaque tranche de céleri avec la farce fine truffée.

Remonter les tanches de céleri pour le reformer.

Envelopper dans les feuilles d'épinards blanchies et réserver au froid.

MONTAGE ET FINITION

2 jaunes d'œufs

Abaisser le feuilletage à 3 mm et procéder au montage de la « tourte ».

Dorer au jaune d'œuf et cuire au four sec à 180°C pendant 30 min environ.

DRESSAGE

100 g de jus de volaille
1/2 barquette de persil cress
1/2 barquette d'oseille cress
15 g d'huile de ciboulette

Tailler avec un couteau à pain et dresser sur assiette avec un beau point de jus de viande perlé avec l'huile de ciboulette.

Terminer le dressage avec une belle salade d'herbes.



 www.savencia-fd-foodservice.com
 Elle & Vire Professionnel France
 @elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →



www.lexcellenceetvous.fr



ŒUF PARFAIT

Crème de cresson, mouillette briochée au Cream Cheese, œufs de truite fumés



Recette imaginée par Guillaume Goupil

Le Cream Cheese Elle & Vire Professionnel® c'est un gros câlin.

C'est de la gourmandise, de l'onctuosité.

Sur une tartine qui devient mouillette, on y ajoute le côté régressif et ça c'est déjà une fête !

Les œufs de truite bien élevés, colorés sont une réjouissance supplémentaire qui éclatent en bouche.

RECETTE POUR 10 PIÈCES

ŒUF PARFAIT

10 œufs bio extra frais

Cuire les œufs à 63°C pendant 1 h au thermoplongeur.

CRÈME DE CRESSON

1/2 botte de cresson

100 g d'échalotes

200 g de fond blanc de volaille

100 g de Crème Excellence 35%
Elle & Vire Professionnel®

80 g de Beurre de Condé-sur-Vire
Elle & Vire®

Fleur de sel

Poivre du moulin

Effeuille le cresson, conserver les jolies fines feuilles pour le dressage et émincer le reste.

Éplucher et émincer l'échalote, suer avec une noisette de beurre à feu doux, ajouter le cresson émincé. Mouiller avec le bouillon de volaille et la crème et cuire à feu très doux pendant 15 min. Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement et émulsionner avec le beurre. Réserver pour le dressage.

MOUILLETTE BRIOCHÉE AU CREAM CHEESE

1 brioche de 400 g

50 g de beurre ½ sel

200 g de Cream Cheese

Elle & Vire Professionnel®

20 g d'œufs de truite fumés

½ barquette de pousses de cresson

Poivre du moulin

Tailler les mouillettes de brioche et les colorer sur toute les faces dans une poêle avec le beurre.

Dresser le Cream Cheese avec une douille, ajouter les herbes, le poivre et les œufs de truite fumés.

DRESSAGE

60 g d'œufs de truite fumés

Feuilles de cresson

Fleur de sel

Poivre du moulin

Dans un bol, dresser l'œuf parfait avec fleur de sel et poivre, recouvrir avec l'émulsion cresson, les feuilles et les œufs de truite. Servir avec la mouillette.



www.savencia-fd-foodservice.com

Elle & Vire Professionnel France

@elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →



www.lexcellenceetvous.fr



TARTARE DE VEAU

Au couteau, bergamote et crème d'oursins violets

Recette imaginée par Guillaume Goupil

La crème Excellence, que j'utilise au quotidien, est la meilleure pour donner de l'onctuosité à toutes mes sauces. Ici elle apporte de la gourmandise aux oursins, assaisonnant ensuite ensemble parfaitement le tartare de veau. C'est vertueux, la crème développe l'oursin qui vient ensuite envelopper le tartare, comme une danse de caractère et la bergamote donne le rythme !



RECETTE POUR 10 PIÈCES

TARTARE DE VEAU

2 kg de quasi de veau

Parer le quasi de veau et tailler le tartare au couteau.

MAYONNAISE BERGAMOTE

1 jaune d'œuf

15 g de moutarde

150 g d'huile de pépin de raisin

2 belles bergamotes (zestes et jus)

Sel

Monter la mayonnaise et terminer avec le zeste et le jus de bergamote.

Conserver quelques suprêmes de bergamote pour tailler une brunoise.

CRÈME D'OURSINS VIOLETS

1,5 kg d'oursins violets

200 g de Crème Excellence 35%

Elle & Vire Professionnel®

Ouvrir les oursins, retirer les langues et conserver l'eau.

Filtrer l'eau avec un linge et rincer les langues. Filtrer l'eau à nouveau, mettre 50 g de côté pour la gelée et mixer le reste avec les langues.

Ajouter la crème liquide et rectifier l'assaisonnement.

Tiédier au moment du dressage et émulsionner au mixeur plongeant

OURSINS EN GELÉE

50 g d'eau d'oursin

0,5 g d'agar agar

Faire bouillir l'eau d'oursin avec l'agar agar et refroidir dans une petite boîte.

Tailler des cubes de gelée d'oursin.

DRESSAGE

3 oignons cébette

Baie de Timut

Ciseler finement le vert de cébette.

Assaisonner le quasi avec la mayonnaise, dresser dans une assiette légèrement creuse, ajouter les cébettes et la gelée d'oursin et un tour de moulin avec les baies de Timut. Terminer avec la crème d'oursin émulsionnée tiède.



 www.savencia-fd-foodservice.com

 Elle & Vire Professionnel France

 @elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →



www.lexcellenceetvous.fr

POIRE GRILLÉE

Crèmeux à la fève de Tonka et chocolat noir 66%

Recette imaginée par Guillaume Goupil



La crème Excellence permet à la fève de Tonka de développer ses arômes. Elle est la crème parfaite pour laisser infuser les goûts, elle apporte une belle texture légère et soyeuse en la fouettant comme une chantilly par exemple. Et puis à chaque ajout de crème, ou d'un bon beurre, c'est déjà la fête !



RECETTE POUR 10 DESSERTS

GANACHE MONTÉE POIRE

106 g de Crème Excellence 35%
Elle & Vire Professionnel® (1)
15 g de trimoline
15 g de glucose
53 g de couverture ivoire
20 g beurre de cacao
53 g de jus de poire
240 g de Crème Excellence 35%
Elle & Vire Professionnel® (2)
12 g de masse gélatine
1 fève de Tonka

Faire bouillir la crème (1), la trimoline, la fève de tonka râpé et le glucose. Verser le mélange chaud sur la couverture ivoire, le beurre de cacao et la gélatine puis mixer afin d'obtenir un mélange lisse et homogène. Ajouter le jus de poire, la crème (2), mixer et passer au chinois étamine. Réserver au frigo 12 h.

CRÈME ANGLAISE DE BASE POUR CRÈMEUX

92 g de Crème Excellence 35%
Elle & Vire Professionnel®
92 g de lait
37 g de jaune d'œufs
18 g de sucre

Faire chauffer le lait, la crème et le sucre jusqu'à ébullition. Verser le mélange sur les jaunes. Mixer et vérifier la température pour une anglaise à 84°C. Passer au chinois.

CRÈMEUX CARAÏBE

215 g de crème anglaise
85 g de chocolat Caraïbe Valrhona® 66%

Verser sur le chocolat Caraïbe quand la crème anglaise est chaude. Mixer jusqu'à obtenir un crèmeux lisse et brillant et sans morceau de couverture. Réserver au frigo.

GEL POIRE

100 g de purée de poire
6,6 g de jus de citron
16 g de sucre
1,6 g de pectine NH

Porter tous les éléments à ébullition. Réserver au réfrigérateur. Mixer et réserver.

SAUCE CHOCOLAT

50 g de lait
50 g de purée de poire
5 g de jus d'orange
25 g de chocolat Caraïbes Valrhona® 66%
25 g de chocolat Jivara Valrhona® 40%

Chauffer tous les ingrédients dans une casserole. Ne pas faire bouillir. Réserver au réfrigérateur.

CRUMBLE

60 g de Beurre de Condé-sur-Vire
Elle & Vire®
55 g de sucre glace
75 g farine
35 g semoule fine

Mélanger tous les ingrédients dans une cuve. Avant que le mélange forme une pâte, saupoudrez les boules de pâte sur une plaque avec papier cuisson. Enfourner à 165°C pendant 15 min.

PÉPITE

80 g de chocolat au lait Valrhona® 35%
125 g de crumble
30 g de cacao en poudre

Concasser des morceaux de crumble. Les enrober de chocolat lait fondu. Séparer sur plaque et laissez refroidir. Enrober avec le cacao en poudre. Réserver au réfrigérateur.

DÉCOR CHOCOLAT ROND

50 g de chocolat au lait Valrhona® 35%

Étaler une fine feuille de chocolat au point entre deux papier guitare. Détailler des disque de chocolat de 1 cm de diamètre.

POIRE AU BARBECUE

10 poires pas trop mûres

Tailler des poires de façon à avoir des poires vider de l'intérieur sans le haut de la poire. Brûler la poire jusqu'à ce qu'elle soit noire. Laisser refroidir, puis retirer la croûte. Tailler des segments dans la partie haute de la poire pour le décor.



 www.savencia-fd-foodservice.com
 Elle & Vire Professionnel France
 @elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →



www.lexcellenceetvous.fr