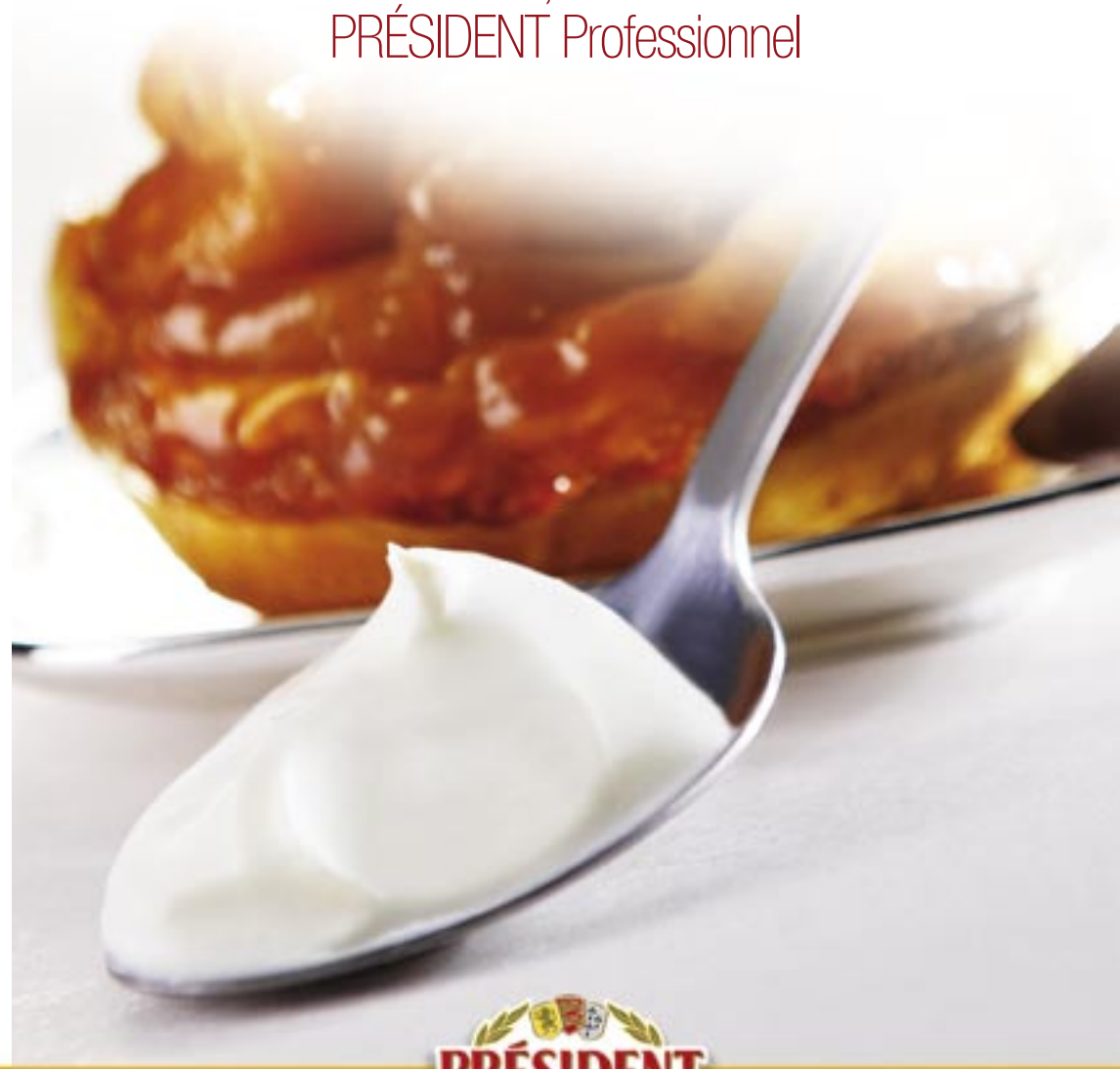




*Guide des usages*  
*crème fraîche d'Isigny AOC 35 %*

Des idées, du talent et  
PRÉSIDENT Professionnel



Nouveau Monde D D Nantes P29148 Photos Studio Leroy





Pour mettre au point  
la crème fraîche d'Isigny AOC 35 %, **PRÉSIDENT Professionnel** a fait appel à des chefs reconnus pour leur savoir-faire.



Jean-Claude PASTOUREAU,  
Meilleur Ouvrier de France 1991

Avant d'obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France en 1991, Jean-Claude PASTOUREAU a obtenu de très bons résultats à de nombreux concours gastronomiques (1<sup>er</sup> au Trophée de la Langouste Rose, 2<sup>e</sup> au Taittinger...) et a officié comme chef au Parc à Basse Goulaine et sous-chef au Normandy à Granville.

De ces expériences et fort de son titre de MOF, il a gardé intacte une passion pour la haute cuisine française qu'il a enseignée pendant de longues années à des élèves aujourd'hui étoilés ou MOF.

Il est aujourd'hui conseiller culinaire exclusif pour PRÉSIDENT Professionnel.

Avant d'intégrer le groupe LACTALIS, Guy Michel VENUTO a essentiellement travaillé à l'international où il a brillamment représenté la gastronomie française.

Son parcours l'a amené en Australie ainsi que dans les Caraïbes, puis au Canada, où il officia au Parlement pendant 2 ans comme chef saucier et dans l'Intercontinental Group comme chef exécutif. Il a également exercé à Megève à l'auberge des Oursons et au Chalet des Princesses.

Passionné par la cuisine gastronomique traditionnelle, il est aujourd'hui l'ambassadeur de la marque PRÉSIDENT Professionnel.



Guy Michel VENUTO

## L'AOC d'Isigny, histoire d'un terroir.

À la charnière du Bessin et du Cotentin, le terroir d'Isigny est situé en Normandie, région de tradition laitière par excellence et bénéficie d'une situation géographique et géologique particulière. L'aire de l'appellation Isigny est un ensemble de plaines basses, inondables, irrigué par un réseau de 5 rivières qui se jettent dans la baie des Veys. Le climat doux et humide (caractéristique de cette région) favorise la production d'un lait, et d'une crème d'une qualité tout à fait exceptionnelle. De plus, les sols, d'origine maritime, favorisent la pousse d'une herbe particulièrement riche en alluvions, sels minéraux, caroténoïdes et oligo-éléments. L'alimentation des vaches est garante, tout au long de l'année, de la stabilité de la production laitière de la zone, et elle confère au lait une richesse toute particulière en  $\beta$  carotène, en iode, en acide oléique et diacétyle... Autant de facteurs qui sont essentiels à l'arôme de la crème. Cette herbe donne un lait naturellement riche et parfumé et par conséquent une crème à la saveur et à la texture incomparable.



L'Appellation d'Origine Contrôlée de la crème d'Isigny a été reconnue en 1986 et c'est la seule AOC appliquée à une crème. C'est une crème fraîche épaisse (pasteurisée), caractérisée par une très grande finesse. Elle est soumise à des critères très stricts de fabrication et elle doit contenir au minimum 35 % de matières grasses. Outre la collecte du lait, la fabrication et le conditionnement sont obligatoirement effectués à l'intérieur de l'aire géographique délimitée.

Sélection et qualité des matières premières, savoir faire parfaitement maîtrisé depuis plus de 30 ans sur notre site de Bayeux, rigueur du process et traçabilité font de la crème fraîche d'Isigny AOC 35 % PRÉSIDENT Professionnel un produit qui correspond parfaitement à vos exigences.



À cru

*Crème fraîche d'Isigny AOC 35 %*

En réduction/cuisson

### *Les usages*

Nature en quenelle, en accompagnement de tartes Tatin, de tartes fines ou de fruits frais

En foisonnement avec 20% de lait 1/2 écrémé (100 g de lait pour 500 g de crème) :

- sucrée, vanillée en crème chantilly pour les décors
- en crème fouettée pour incorporer dans les entremets
- en crème chantilly salée en accompagnement de poissons fumés

Pour la ganache ou les chocolats

Pour les sauces froides à la ciboulette, au citron...

Pour les farces type quenelles, les mousselines

### *Les performances*

- Une texture exceptionnelle à cru
- Une bonne tenue en foisonnement
- Un bon goût de crème maturée
- Résistance parfaite à l'incorporation d'ingrédients acides ou d'alcool : ne tranche pas
- Idéale pour la cuisine gastronomique

### *Les usages*

Pour les sauces chaudes de mise en place (bain-marie), déglacage ou en finition

Pour les gratins de légumes ou de féculents

Pour les appareils à crème prise type quiches, tartes salées ou sucrés, ou crèmes moulées

### *Les performances*

- Supporte parfaitement le bain-marie tout au long du service
- Excellente résistance aux températures élevées pour les cuissons longues.
- Une texture épaisse pour des sauces onctueuses et brillantes
- Résistance parfaite à l'incorporation d'ingrédients acides ou d'alcool : ne tranche pas
- Une saveur fine qui donne du goût à toutes vos préparations
- Idéale pour la cuisine gastronomique



## Déclinaison de poissons fumés autour de la crème

### Ingrédients

*pour 8 personnes*

2 oranges Maltaises

3 citrons verts

Asperges

80 gr de tomates séchées en dès

Poudre de piment d'Espelette

30 cl d'huile d'olive

220 g d'anguille fumée

300 g de crème fraîche d'Isigny AOC

35 % PRÉSIDENT Professionnel

40 cl de Lait

Encre de seiche

Coriandre

Aneth

220 g de saumon fumé coupé  
en lanières

220 g de marlin fumé coupé en lanière

Sel & poivre du moulin



Recette de Guy Michel VENUTO

### Progression

#### TARTARE D'AGRUME :

*Peler à vif, lever les segments des oranges et des citrons verts, tailler en brunoise. Incorporer les tomates, le piment d'Espelette, l'huile d'olive et le jus des agrumes, incorporer l'anguille en dès et réserver au froid.*

#### CRÈMES FOUETTÉES

*Foisonner la Crème fraîche d'Isigny AOC en incorporant le lait, diviser en 3 parties et assaisonner de la façon suivante :*

*N°1 : avec l'encre de seiche*

*N°2 : avec l'aneth et la coriandre hachées*

*N°3 : avec le piment d'Espelette*

*Dresser les crèmes fouettées en quenelles sur des cuillères.*

*Dresser le saumon, le marlin puis le tartare accompagnés des asperges.*



## Risotto crémeux de cèpes, jambonnettes de grenouilles persillées

### Ingrédients

*pour 4 personnes*

220 g de cèpes nettoyés

200 g de riz Arborio

50 g de beurre PRÉSIDENT  
Professionnel

40 g d'échalotes

130 g de parmesan râpé

100 g de crème fraîche d'Isigny AOC  
35 % PRÉSIDENT Professionnel

16 cuisses de grenouille

2 gousses d'ail

8 cl d'huile

15 à 20 cl de fond blanc

Sel & poivre du moulin (PM)

Persil frisé (PM)



Recette de Guy Michel VENUTO

### Progression

*Sauter les cèpes, réserver le jus de cuisson pour l'incorporer ultérieurement lors de la cuisson du riz.*

*Dans un poêlon, faire blondir au beurre les échalotes, ajouter le riz.*

*Remuer jusqu'à ce le riz soit bien imprégné (le nacer).*

*Mouiller avec le jus des cèpes avec le fond blanc (mouiller 2 fois le volume de riz).*

*Cuire en remuant de temps en temps.*

*En fin de cuisson, ajouter la crème additionnée du parmesan.*

*Sauter les cuisses de grenouilles, parées, assaisonnées et farinées.*

*Incorporer la persillade.*

*Cuire les dentelles de parmesan au four chaud.*

*Dresser le risotto à l'aide d'un emporte pièce ou d'un ramequin, surmonter des cuisses de grenouilles.*

*Poudrer de persil haché.*

*Décorer avec la dentelle de parmesan.*

### Astuce

*Dentelle de parmesan : saupoudrer le parmesan sur une feuille SILPA, dorer à four chaud et façonner une tuile.*



## Queues de gambas à la New-Burg



### Ingrédients

*pour 16 personnes en entrée  
ou 8 personnes en plat principal*

750 g de crème fraîche d'Isigny AOC  
35 % PRÉSIDENT Professionnel

300 g de madère

1 kg de queues de gambas  
décortiquées

60g de beurre PRÉSIDENT  
Professionnel

Sel, poivre

### Recette de Jean-Claude PASTOUREAU

#### Progression

*Faire revenir les queues de gambas au beurre  
Mouiller avec le Madère et faire jeter un bouillon  
Décanter et tenir les gambas au chaud  
Ajouter la crème au Madère, réduire à la nappe  
Rectifier l'assaisonnement  
Dresser à l'assiette ou en cassolette, accompagné  
de riz ou de pâtes fraîches*

Classique



## Médailles de veau sautés «Val de Loire»



Recette de  
Jean-Claude PASTOUREAU

### Ingrédients

pour 4 personnes

1 cœur de filet de veau (≈ 600 g)

75 g de beurre PRÉSIDENT  
Professionnel

24 asperges vertes ou blanches

20 queues d'écrevisses décortiquées

12 cl de Coteaux de l'Aubance  
ou du Layon

150 g de crème fraîche d'Isigny AOC  
35 % PRÉSIDENT Professionnel

Sel & poivre du moulin (PM)

### Progression

Éplucher les pointes d'asperges et les pocher à l'eau bouillante salée, les rafraîchir

Tailler le filet de veau en 8 ou 12 médaillons

Faire sauter les médaillons en les tenant rosés.

Les décanter et tenir au chaud

Dégraissier la sauteuse, remettre un morceau de beurre et y saisir les queues d'écrevisses.

Mouiller avec le vin, faire bouillir.

Décanter les écrevisses et les tenir au chaud avec les médaillons.

Réduire un peu le vin, ajouter la crème, réduire à la nappe et assaisonner.

Chauffer doucement les pointes d'asperge au beurre.

Dresser à l'assiette en nappant partiellement les médaillons et les écrevisses avec la sauce.

On peut décorer les assiettes avec des écrevisses troussées et du cerfeuil.

Fraîcheur



Recette de Jean-Claude PASTOUREAU

## Méli mélo de fruits rouges à la crème



### Ingrédients

pour 10 personnes

1 kg crème fraîche d'Isigny AOC 35 %  
PRÉSIDENT Professionnel

150 g de sucre

1,2 kg de fruits rouges (framboises  
rouges ou jaunes, fraises, mûres,  
mûroises, cassis, groseilles...)

### Progression

Compter 100 g de fruits par personne + 20 g pour la décoration.

Mélanger le sucre et la crème fraîche.

Remplir des coupes individuelles en alternant les fruits et la crème sucrée.

Décorer de quelques fruits rouges et d'une tuile.



## Crème chocolat framboise



### Ingédients

*pour 8 personnes*

300 g de chocolat couverture

70 % cacao haché

6 jaunes d'œufs

100 g de sucre semoule

35 cl de crème fraîche d'Isigny AOC

35 % PRÉSIDENT Professionnel

5 cl de lait

350 g de pulpe de framboise  
passée au chinois

### Recette de Guy Michel VENUTO

#### Progression

*Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, incorporer la crème fraîche d'Isigny AOC et le lait préalablement bouillis tout en fouettant.*

*Cuire l'appareil comme une crème anglaise,*

*Verser l'appareil sur le chocolat, mélanger délicatement jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante, incorporer la pulpe de framboise*

*Garnir les moules, laisser prendre au frais 3 heures.*

#### Variante

*Il est possible de rehausser avec un peu d'alcool en diminuant la quantité de pulpe.*