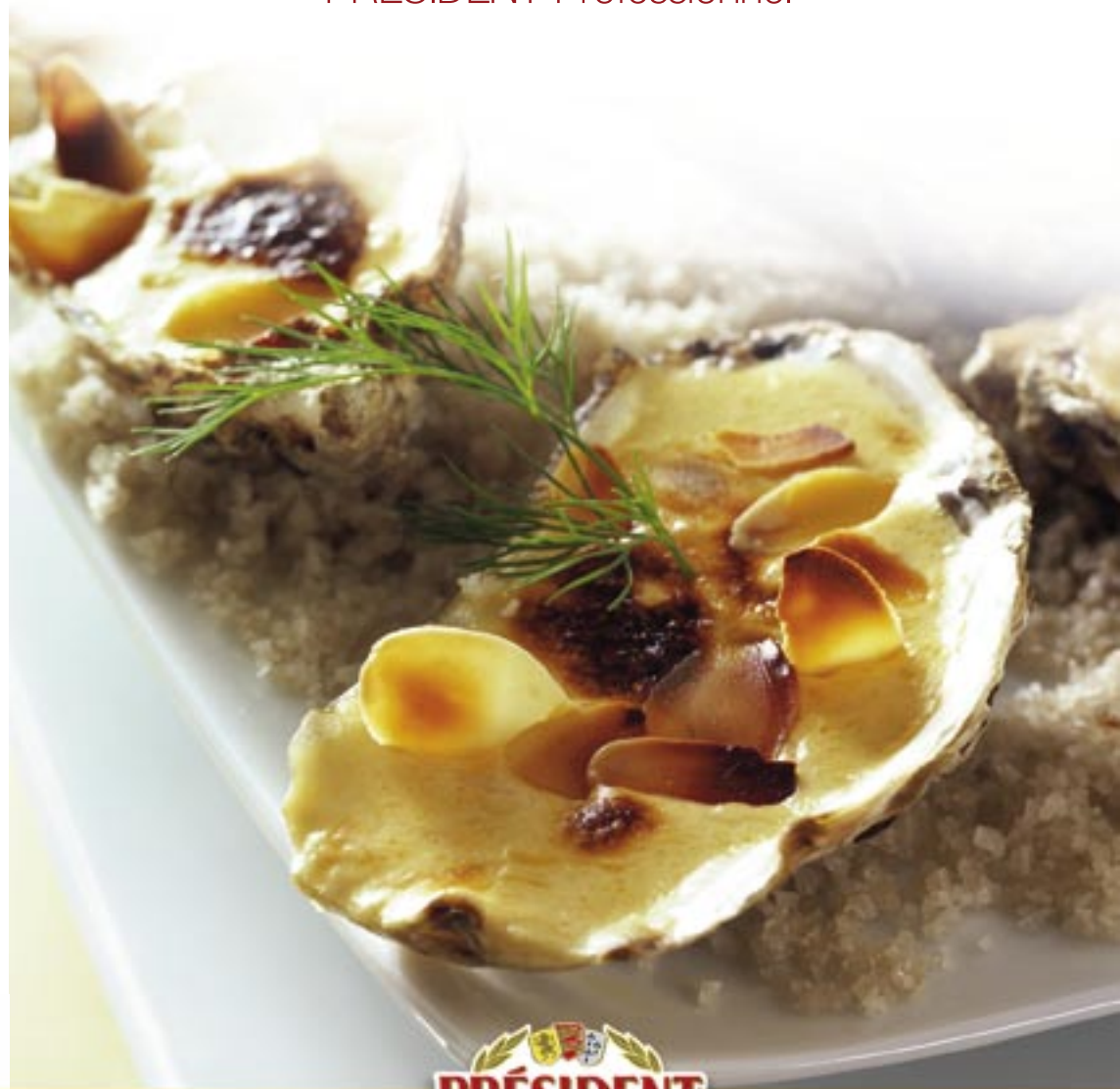




Guide des usages Beurre Blanc
Des idées, du talent et
PRÉSIDENT Professionnel



DDB Nouveau Monde Paris - Photo Studio Lamy





Jean-Claude PASTOUREAU,
Meilleur Ouvrier de France 1991



Chaque jour
vous donner le meilleur
pour exprimer votre talent

Pour vous Professionnels des métiers de bouche, PRÉSIDENT Professionnel a mis au point en collaboration avec Jean-Claude PASTOUREAU, MOF 1991, un Beurre Blanc prêt à l'emploi.

L'association des meilleurs ingrédients et le savoir-faire PRÉSIDENT Professionnel lui donne non seulement toutes les qualités attendues de la recette traditionnelle mais aussi des performances à chaud exceptionnelles : il tient le bain-marie tout le service et supporte l'ébullition.

Le Beurre Blanc PRÉSIDENT Professionnel est une base idéale pour la réalisation de nombreux plats, dont vous trouverez des idées recettes de Jean-Claude PASTOUREAU au fil des pages de ce guide des usages.



PRÉSIDENT Professionnel, des produits de qualité adaptés à vos contraintes, vos idées... qui viendront nourrir votre inspiration et votre imagination...



Huîtres gratinées au beurre blanc et amandes.



Progression

Ouvrir les huîtres, enlever l'eau, les détacher de la coquille et les ranger dans une plaque sur une couche de gros sel.

Verser sur chaque huître du beurre blanc froid, parsemer avec des amandes effilées et passer au four bien chaud (200 / 220 °C) pour chauffer et gratiner.

Servir aussitôt.

Cette recette peut se réaliser avec de petites huîtres pour l'apéritif.

Ingrédients

Pour 12 personnes

72 huîtres n°2 ou 96 n°3

75 cl de Beurre Blanc PRÉSIDENT

Professionnel

50 g d'amandes effilées

2 kg de gros sel

Classique



*Suprêmes de sandre rôtis,
beurre blanc, étuvée de légumes.*

Ingrédients

pour 12 personnes

1,8 Kg filets de sandre avec peau

60 cl de Beurre Blanc PRESIDENT

Professionnel

120 g de beurre spécial cuisson

PRESIDENT Professionnel

800 g de carottes moyennes

300 g de petits navets

300 g de petits rutabagas

400 g de chou frisé

400 g de petits poireaux

1/10 de botte de cerfeuil

Sel, poivre.

Progression

Bien écailler les filets, inciser la peau, découper en 12 suprêmes et les ranger (peau dessus) dans une plaque beurrée, les badigeonner de beurre fondu, saler et poivrer.

Découper les carottes en biais en rouelles épaisses, détailler les navets et rutabagas en petits quartiers, tailler le chou en larges lanières et les poireaux en petits tronçons. Blanchir tous ces légumes, les égoutter et les étuver doucement au beurre.

Chauffer le Beurre Blanc.

Rôtir les suprêmes au four à 200 / 220 °C (temps selon l'épaisseur des filets).

DRESSAGE

Disposer les légumes au milieu, poser le sandre sur les légumes et entourer d'un cordon de Beurre Blanc. Décorer avec du cerfeuil.



Gratinée



*Cassolette de fruits de mer
au beurre blanc.*

Ingrédients

pour 12 personnes

24 petites langoustines (750 g)

24 petites gambas (250 g)

12 noix de Saint jacques (250 g)

250 g de calmar

1 kg de moules

500 g de coques

1 l de Beurre Blanc PRESIDENT

Professionnel

100 g de beurre spécial cuisson

PRESIDENT Professionnel

800 g de grosses carottes

400 g de blancs de poireaux

800 g de gros champignons

100 g d'échalotes

25 g de chapelure blanche

Sel et poivre.

Progression

Tailler les légumes en julienne et la faire étuver au beurre.

Faire ouvrir les moules et coques, les décoquiller.

Décortiquer les crevettes.

Raïdir les Saint Jacques et les rouelles de calmar au beurre.

Pocher les langoustines et les décoquiller.

DRESSAGE

Dans des plats à gratin individuels :

La julienne au fond et les fruits de mer répartis sur la julienne. Napper avec le Beurre Blanc froid, parsemer d'un peu de chapelure et passer au four chaud (180 / 200 °C) pour réchauffer et gratiner.

Originale



Langoustines rôties et piccatas de volaille au beurre blanc.

Ingrédients

pour 12 personnes

96 langoustines moyennes (3,5/4 kg)

1,5 kg de filets de volaille (poulet, pintade ou dinde)

100 g de Beurre blanc PRESIDENT Professionnel

2 citrons non traités

10 g de persil

Sel, poivre

Progression

Décortiquer les queues de langoustines à cru et les ranger dans une plaque beurrée, les badigeonner de beurre fondu, saler, poivrer.

Découper les filets de volaille en piccatas de volaille (mini escalopes).

Lever les zestes du citron à l'économe et les tailler en fine julienne, les blanchir.

Chauffer le Beurre Blanc. Faire sauter les piccatas au beurre. Rôtir les queues de langoustines quelques instants à la salamandre ou au four très chaud.

DRESSAGE

Disposer les piccatas au centre de l'assiette, entourer de Beurre Blanc et ranger les queues de langoustines en étoile sur le Beurre Blanc.

Parsemer les piccatas avec la julienne de zeste et un peu de persil haché.

Vous pouvez aussi dresser en brochettes

Raffinée



Chaussons de saumon aux champignons et au beurre blanc.

Ingrédients

pour 12 personnes

12 escalopes de saumon (1,5 kg)

500 g de filets de merlan

75 cl de Beurre blanc PRESIDENT

Professionnel

50 g de beurre spécial cuisson

PRESIDENT Professionnel

50 g de blanc d'œuf

150 g de crème UHT tous usages

PRESIDENT Professionnel

500 g de gros champignons

Sel, poivre et muscade

Progression

Tailler les champignons en julienne, les faire suer au beurre, refroidir.

Préparer la farce :

Bien parer et désarêter les filets de merlan, les mixer avec le blanc d'œuf, sel poivre, muscade puis incorporer la crème.

Mélanger la farce et la julienne.

Etaler les escalopes entre 2 feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'une batte, saler et poivrer.

Répartir la farce sur les 12 escalopes, les replier en chausson et les ranger dans une plaque beurrée. Verser le Beurre Blanc sur les chaussons, couvrir et cuire à four moyen (150 / 160 °C). Tester la cuisson à l'aide d'une aiguille (20 / 30 mn).

DRESSAGE

Dresser sur une assiette et napper avec le Beurre Blanc.

Accompagner de pommes vapeur, de pâtes fraîches, de riz, de légumes à la vapeur ou étuvés au beurre.