



# CULINAIRE ORIGINAL

Découvrez les nombreuses facettes  
de la crème culinaire numéro 1 d'Europe





## *De plus en plus de chefs découvrent les avantages de la Debic Culinaire Original*

La quête permanente de nouvelles techniques et méthodes de travail s'inscrit parfaitement dans la dynamique de l'horeca. Maintenant plus que jamais. Nous entrons dans un monde nouveau, et la crise nous aura permis de constater une fois encore à quel point les chefs sont flexibles lorsqu'il s'agit de trouver des solutions, du take-away à la livraison à domicile, et bien d'autres encore. Et ils se montrent tout aussi inventifs lorsqu'il s'agit de perfectionner des plats pour continuer à surprendre leurs clients. La barre est mise toujours plus haut.

Chez Debic aussi, nous améliorons sans cesse nos produits. C'est pourquoi nous sommes si fiers de notre Debic Culinaire Original, une crème culinaire extrêmement fiable, suffisamment robuste pour se prêter à toutes sortes d'applications.

Des sauces aux ingrédients acides aux soupes et espumas, en passant par les dressings chauds et froids, la Debic Culinaire Original peut tout faire. Il n'est pas étonnant qu'un nombre croissant de chefs se convertissent à cette crème si polyvalente.

C'est pour cela que la Debic Culinaire Original reste depuis des années la référence du marché. Et nous ne sommes pas les seuls à être enthousiastes : nos ambassadeurs aussi font confiance à la Debic Culinaire Original. C'est pourquoi ils se sont fait un plaisir de partager quelques-uns de leurs plats composés avec la Debic Culinaire Original. Profitez-en : vous allez voir comment une bonne idée peut devenir un véritable plat signature. Et c'est ce qui fait toute la différence entre une saveur intéressante et une expérience inoubliable. Ici aussi, tout est dans les détails !



Vous trouverez les recettes de Thomas Bühner, Petr Kunc, Sidney Schutte, Luca Montersino, Jordi Guillem et de nos conseillers culinaires sur les pages suivantes.

# Pourquoi les grands chefs d'Europe ont choisi la Debic Culinaire Original

Nos ambassadeurs européens sont ravis de notre crème culinaire.  
Découvrez pourquoi ils ont choisi la Debic Culinaire Original.  
À partir de la page 40, vous pourrez découvrir les plats qu'ils ont  
réalisés avec la crème culinaire numéro 1 d'Europe.



« DANS DES PLATS UTILISANT  
PEU D'INGRÉDIENTS, LA CRÈME  
SE DOIT D'ÊTRE PARFAITE »

Thomas Bühner  
Chef trois étoiles, Osnabrück

« JE NE PEUX CUISINER  
AVEC PASSION QUE SI MA  
CRÈME EST PARFAITE  
TECHNIQUEMENT »

Petr Kunc  
Salabka, Prague

« CAR JE DOIS POUVOIR  
FAIRE ENTIÈRE CONFIANCE  
À MA CRÈME »

Sidney Schutte  
Spectrum\*\*, Amsterdam

« CAR JE NE DISSIMULE  
JAMAIS LES INGRÉDIENTS  
DANS MES CRÉATIONS »

Luca Montersino  
Chef, Alba

« CAR JE PERFECTIONNE  
MON MENU PENDANT  
6 MOIS »

Jordi Guillem  
Lo Mam, Tarragone

# La crème culinaire idéale pour chaque application

## DEBIC CULINAIRE ORIGINAL

La crème culinaire numéro 1 d'Europe

20% DE  
MATIÈRE GRASSE

UN RICHE GOÛT  
DE CRÈME

SE RÉDUIT  
RAPIDEMENT



### APPLICATIONS

#### Sauces

La base idéale pour les sauces, grâce à sa réduction rapide sans liants.

#### Soupes

Donnez à votre soupe ce riche goût de crème. Cette crème à liaison rapide est idéale pour les finitions de dernière minute.

#### Espumas

Le meilleur « stabilisant » pour fixer l'air contenu dans votre espuma. 50 % de crème, 50 % d'autres ingrédients.

#### Crèmes

Pour une crème à la saveur riche. Vous pouvez même réchauffer le produit plusieurs fois sans perte de qualité.

#### Dressings

Sa haute teneur en matières grasses vous permet d'obtenir un beau dressing bien lié, même avec des substances acides comme le vinaigre ou le jus de citron.

## DEBIC CULINAIRE VÉGÉTOP

Alternative végétale

15%  
D'HUILES  
VÉGÉTALES

GOÛT  
NEUTRE

POUR RÉDUIRE  
OU LIER



### APPLICATIONS

#### Sauces

Une alternative végétale à utiliser dans les sauces. Présente un goût neutre, avec les propriétés d'une crème culinaire.

#### Soupes

S'imprègne bien du goût des garnitures. Donne une belle couleur fraîche à vos soupes.

#### Espumas

Laisse pleinement s'exprimer le goût des autres ingrédients. Bonne tenue grâce à ses graisses végétales. 75 % de Culinaire Végétop, 25 % d'autres ingrédients.

#### Crèmes

Le goût neutre de la Culinaire Végétop fait ressortir la saveur des légumes dans les crèmes.

#### Dressings

Présente toutes les propriétés requises pour préparer un bon dressing.

# Découvrez ses possibilités infinies

La Debic Culinaire Original est une crème polyvalente, qui peut s'utiliser pour lier les soupes et les sauces, mais aussi pour bien d'autres applications. Ce qui veut également dire qu'elle constitue la base idéale pour des espumas légers, des crèmes lisses ou des dressings bien frais.



## SAUCES

Un maximum de flexibilité et de versatilité avec des sauces à deux composants.



## SOUPES

Préparez des soupes étonnantes rapidement et efficacement, sans sacrifier la fraîcheur ni la qualité.



## ESPUMAS

L'une des techniques incontournables de la cuisine moderne. La Debic Culinaire Original vous offre la base idéale pour préparer une mousse stable.



## CRÈMES

Une crème aux légumes, c'est la crème de la crème des applications culinaires contemporaines.



## DRESSINGS

Une technique simple, où l'huile du dressing classique est remplacée par la crème culinaire.



# SAUCES

Dans la cuisine française classique, l'univers des sauces était un fait établi. Il se basait sur les bouillons, les fonds, les demi-glaces, les extraits, les glaces et les sauces de base liées. Des schémas de base solidement établis, qu'on retrouve dans toutes les sauces de grand-mère, leurs dérivés, variantes, et les variantes de ces variantes. Quelques-uns de ces classiques ont survécu à l'évolution des goûts, tandis que beaucoup d'autres ont été remplacés par des versions plus légères et moins compliquées.

Voici les variantes que vous découvrirez dans les pages suivantes :



## 1. Sauce crémeuse de base

Un fond ou bouillon constitue la base de la plupart des sauces. S'y ajoutent ensuite, selon l'application visée, du vin, de la purée ou du coulis, de la crème, des aromatisants ou du beurre. Cette recette vous offre une belle base stable, qui peut très bien être préparée lors de la mise en place. Et en ajoutant de la crème culinaire, les sauces au beurre peuvent être régénérées très facilement.

## 2. Beurre blanc

Une sauce aigre à base de vin blanc réduit, d'aromates et de beurre. La crème culinaire rendra la sauce bien homogène et l'empêchera de se séparer, même si vous la réchauffez plus d'une fois. Le beurre blanc aux pages 12 et 13 est enrichi d'huîtres fraîches, qui apportent un beau contraste salin à cette sauce acidulée.

## 3. Une sauce à plusieurs couches

Dans ces recettes, nous rassemblons plusieurs éléments. Les légumes jouent ici un rôle important. Leur réduction en purée leur permet d'apporter de la saveur mais aussi directement du liant à la sauce. Ce procédé permet de créer des sauces de base à plusieurs couches, avec une dimension gustative supplémentaire. Parachevez le travail avec une crème réduite. Vous créerez ainsi une sauce adaptée en utilisant deux composants. Comme la sauce crémeuse cannelle-basilic en pages 14-15 et la sauce crémeuse au Ras el Hanout en pages 16-17.

## Pas à pas

# SAUCE CRÉMEUSE DE BASE

### INGRÉDIENTS POUR 1 LITRE DE SAUCE DE BASE

2,5	l	de bouillon (poisson, viande ou légumes)
500	ml	de vin blanc
500	ml	de Debic Culinaire Original
200	g	de beurre non salé
		sel
		évt. des herbes et des épices

### PRÉPARATION

- 1 Réduisez le bouillon et le vin blanc ensemble à 500 ml.
- 2 Ajoutez la Debic Culinaire Original et faites chauffer la sauce à liaison.
- 3 Ajoutez des aromatisants, comme du beurre ou des herbes.
- 4 Vérifiez l'épaisseur de la sauce et salez.

### ASTUCE

Pour un résultat parfait, il vous faut la bonne crème. Un ingrédient qui peut être instable et difficile à travailler. C'est pour cette raison que Debic a créé la Debic Culinaire Original au début des années 1980. Cette crème culinaire contient 20 % de matière grasse, au lieu de 35 % pour les crèmes habituelles. Facile à utiliser, riche en goût et d'une stabilité à toute épreuve !





# Aiglefin

au beurre blanc d'huître,  
asperges blanches et petits pois



## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

### Aiglefin

2 aiglefins (1600-1800 g par pièce)  
100 g d'algue kombu  
100 g de beurre non salé

### Beurre blanc

1 l de Debic Culinaire Original  
550 ml de vin blanc  
90 g d'échalotes  
360 ml de fond de poisson  
275 g de beurre non salé

### Beurre blanc d'huître

200 ml de beurre blanc  
2 huîtres Gillardeau

### Asperges blanches

500 g d'asperges blanches  
50 g de beurre non salé  
sel

### Petits pois

300 g de petits pois  
50 g de beurre non salé  
sel

### Garniture

50 g de petits pois  
1 barquette d'affila cress

## PRÉPARATION

### Aiglefin

Levez les filets d'aiglefin. Disposez les algues entre les filets et laissez mariner 3 heures. Ôtez ensuite les algues et placez les filets sous vide avec 10 g de beurre. Faites cuire au bain-marie ou dans un four vapeur à 44°C pendant 30 minutes.

### Beurre blanc

Ciselez les échalotes. Réalisez une gastrique en réduisant de moitié le vin blanc avec les échalotes. Passez au chinois et ajoutez le fond de poisson. Réduisez 5 minutes à feu vif et ajoutez la Debic Culinaire Original. Réduisez jusqu'à ce que la sauce soit liée. Ajoutez le beurre et réduisez à l'épaisseur souhaitée.

### Beurre blanc d'huître

Faites chauffer le beurre blanc. Ajoutez les huîtres et passez au mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Passez au chinois.

### Asperges blanches

Épluchez les asperges et découpez-les en fins rubans à la mandoline. Faites chauffer les rubans d'asperge dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient *al dente*.

### Petits pois

Blanchissez les petits pois et écossez-les deux fois. Faites-les chauffer dans du beurre et salez.

## PRÉSENTATION

Dressez la sauce au centre de l'assiette. Disposez les rubans d'asperge sur la sauce, et le poisson par-dessus. En guise de finition, parsemez de petits pois et d'affila cress.



# Potimarron

basse température et sauce  
crémeuse cannelle-basilic



Un plat qui met le potiron à l'honneur. Grâce à la cuisson lente du potimarron, sa chair est exquise et évoque le toffee sucré. Les saveurs chaleureuses du basilic et de la cannelle de la sauce à la crème sont enrichies par la salsa d'ail noir et la noisette.

## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

### Potimarron

- 1 potimarron
- 60 ml d'huile d'olive
- sel et poivre

### Sauce crémeuse cannelle-basilic

- 1 l de jus de carottes (à la centrifugeuse)
- 2 l de demi-glace de légumes
- 500 ml de Debic Culinaire Original
- 2 bâtons de cannelle
- 20 g de basilic
- 20 g d'épinards

### Toffee au potiron

- 1 kg de potiron en dés
- 400 g de Debic Culinaire Original
- sel et poivre

### Salsa d'ail noir

- 500 g d'oignons émincés
- 200 ml de vin blanc
- 100 ml de vinaigre de vin blanc
- 100 g de sucre
- 60 g d'huile d'olive
- 30 g d'ail noir
- 60 g de graines de potiron torréfiées

### Ronds de potiron

- 1 kg de courge butternut
- 50 ml d'huile d'olive
- 10 g de gingembre râpé
- 1 vieille gousse de vanille

### Huile de basilic thaï

- 150 g de basilic thaï
- 40 g d'épinards
- 300 g d'huile de pépins de raisin

### Garniture

- noisettes torréfiées râpées
- tagètes

## PRÉPARATION

### Potimarron

Faites cuire le potimarron entier au four à 130°C pendant 1 heure et 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Tranchez en quartiers et retirez les fils. Aspergez d'huile d'olive et assaisonnez de poivre et de sel.

### Sauce crémeuse cannelle-basilic

Portez la Debic Culinaire Original à ébullition avec les bâtons de cannelle et le basilic. Laissez infuser pendant 30 minutes. Retirez les bâtons de cannelle et mixez la préparation avec les épinards dans un thermoblender à 70°C jusqu'à ce que la crème soit d'un vert éclatant. Passez la crème au chinois. Faites réduire le jus de carottes jusqu'à 100 ml. Ajoutez la demi-glace de légumes et réduisez le tout à 500 ml. Mélangez les deux préparations et réduisez à l'épaisseur souhaitée.

### Toffee au potiron

Faites rôtir les dés de potimarron au four à 140°C pendant 50 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés et bien cuits. Pendant ce temps, faites réduire de moitié la Debic Culinaire Original. Mixez le tout au thermoblender jusqu'à obtention d'une consistance lisse et assaisonnez avec du sel et du poivre.

### Salsa d'ail noir

Faites chauffer l'oignon émincé avec le vinaigre, le vin blanc, le sucre et l'huile d'olive, et laissez cuire jusqu'à évaporation complète et jusqu'à ce que l'oignon soit doré. Laissez refroidir puis mélangez avec l'ail noir ciselé et les graines de potiron torréfiées.

### Ronds de potiron

Découpez le potiron en tranches de 4 mm. Découpez des ronds dans les tranches de potiron à l'aide d'un emporte-pièce. Placez les ronds de potiron avec l'huile d'olive, le gingembre et la vanille dans un sac sous vide et enlevez tout l'air du sac. Faites cuire les ronds de potiron à la vapeur pendant 30 minutes à 100°C. Le potiron doit être légèrement trop cuit, afin d'obtenir une texture de crème anglaise sans pour autant perdre la forme du légume. Faites directement refroidir le potiron dans de l'eau glacée et conservez les rondelles de potiron, dans le sac sous vide, au réfrigérateur. Juste avant de servir, réchauffez le potiron dans le sac sous vide ou sous la lampe à chaleur.

### Huile de basilic thaï

Mixez le basilic thaï, les épinards et l'huile de pépins de raisin pendant 5 minutes à 80°C au thermoblender à vitesse 5. Passez l'huile dans un filtre à café et laissez refroidir.

# Roulé de volaille

et sauce crémeuse au Ras el Hanout

Une magnifique composition avec un roulé de volaille classique. L'utilisation de diverses épices du couscous crée un résultat riche en saveurs, qui se trouvent réunies dans la combinaison « salé-crémieux » de la sauce au Ras el Hanout. La finition avec une gelée aux abricots sucrée est étonnante.



## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

### Roulé de volaille

1		poulet entier
120	g	de Debic Culinaire Original
20	g	d'épinards blanchis
100	g	de pistaches vertes
100	g	de Debic Cuire & Rôtir sel et poivre

### Sauce crémeuse au Ras el Hanout

1	l	de jus de céleri-rave (à la centrifugeuse)
2	l	de bouillon de volaille
500	ml	de Debic Culinaire Original
50	ml	de Debic Cuire & Rôtir
1		oignon, en fines rondelles
2		gousses d'ail hachées
20	g	de Ras el Hanout
3		citrons, les zestes

### Couscous aux herbes vertes

200	g	de semoule
220	ml	d'eau bouillante
50	g	d'échalotes ciselées
50	g	d'huile d'olive
1	càs	de cumin moulu
1		poivron vert
50	g	de pistaches
20	g	de persil plat
20	g	de coriandre fraîche
5	g	d'estragon fraîche
5	g	d'aneth fraîche
10	g	de menthe fraîche
100	ml	d'huile d'olive Hojiblanca

### Crème pistache céleri-rave

100	g	de pistaches frites
100	g	de pistaches
100	g	de lait
300	g	de purée de céleri-rave jus de citron vert sel

### Gelée aux abricots

1	kg	d'abricots frais
200	g	de Canada Dry ou ginger ale
9	g	d'agar agar
220	g	de sucre

### Sponge cake à la pistache

10	g	de blancs d'œufs en poudre
100	ml	de dashi
150	g	de blancs d'œufs, pasteurisés
80	g	de poudre de pistaches
30	g	de farine
60	g	de jaunes d'œuf

## PRÉPARATION

### Roulé de volaille

Désossez le poulet côté dos, sans endommager la peau. Retirez les os des pattes et les ailes. Découpez proprement la chair du poulet et conservez les chutes dans un bac séparé. Vous devriez en avoir environ 100 grammes. Portez la Debic Culinaire Original à 50°C et passez au thermoblender avec les épinards blanchis pendant 2 minutes. Passez au chinois. Dans le thermoblender, réduisez la moitié des pistaches en poudre. Ajoutez les chutes de poulet et la crème et mixez-en une farce lisse. Assaisonnez de sel et de poivre. Incorporez les pistaches entières à la spatule. Déposez la farce au milieu du poulet ouvert et faites-en un rouleau bien serré à l'aide de film alimentaire. Placez le rouleau sous vide et faites-le cuire dans un bain d'eau chaude à 64°C pendant 1 heure et

20 minutes. Refroidissez dans l'eau glacée. Retirez le rouleau du film. Faites-le dorer dans le Debic Cuire & Rôtir. Tranchez et servez.

### Sauce crémeuse au Ras el Hanout

Versez le jus de céleri-rave et le bouillon dans une poêle adaptée. Faites réduire le tout jusqu'à 500 ml environ. Faites suer l'oignon, l'ail et le Ras el Hanout dans le Debic Cuire & Rôtir. Déglacez avec la Debic Culinaire Original et ajoutez les zestes de citron. Passez la sauce dans un chinois. Assaisonnez avec du sel.

### Couscous aux herbes vertes

Pesez la semoule dans un grand bol. Versez de l'eau bouillante et recouvrez avec du film. Laissez reposer environ 10 minutes et égrainez avec une fourchette. Faites chauffer l'huile d'olive

dans une poêle et faites revenir l'échalote ciselée sans la colorer. Ajoutez le cumin moulu et réchauffez un peu. Assaisonnez de sel et laissez refroidir. Pour la pâte d'herbes vertes, mixez l'huile d'olive et les herbes dans un blender. Vous obtiendrez la structure d'un pesto. Émincez très finement le poivron vert, hachez les pistaches et mélangez avec l'échalote rissolée, puis incorporez le tout dans le couscous. Ajoutez de la pâte d'herbes vertes selon votre goût et assaisonnez de poivre et de sel.

### Crème pistache céleri-rave

Mixez les noix avec le lait jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajoutez la purée de céleri-rave et assaisonnez de sel et de jus de citron vert.

### Gelée aux abricots

Dénoyautez les abricots et mixez-les dans le thermoblender. Ajoutez les autres ingrédients et portez dans le thermoblender à 100°C. Versez sur une plaque et laissez refroidir. À l'aide d'un blender, transformez ensuite la masse en gelée lisse.

### Sponge cake à la pistache

Mixez tous les ingrédients dans un blender jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Passez au tamis et versez dans un siphon d'un demi-litre. Aérez à l'aide de deux cartouches de gaz (N<sub>2</sub>O). Versez la masse dans des gobelets en carton dans lesquels un trou a été réalisé dans le fond. Remplissez les gobelets à moitié maximum. Faites cuire 40 secondes au micro-ondes à pleine puissance. Laissez refroidir.



# SOUPES



La soupe a toujours du succès auprès des clients. Mais c'est aussi une préparation pleine d'avantages pour vous. La source de marge par excellence, tout au long de l'année. Le chef passionné que vous êtes sait comment préparer une soupe délicieuse. Les ingrédients de base sont déjà dans votre cuisine. Tout ce qu'il vous reste à faire, c'est y ajouter des aromatisants bien frais.

La soupe est une préparation relativement simple, mais cela ne signifie pas qu'elle doit être triste. Bien au contraire. Vous pouvez imaginer mille variations sur ce plat, et déployer toute votre créativité ! Tapas, entrée ou repas complet : la soupe est un plat si varié qu'elle mérite une place d'honneur dans votre établissement. Vos clients sont toujours à la recherche du petit « plus » qui fait toute la différence. Alors offrez-leur une expérience particulière en imaginant une finition spéciale pour votre soupe, ou une façon originale de la servir. Pas besoin de vous casser la tête, une foule de possibilités simples s'offrent à vous !

Sur les pages suivantes, vous découvrirez nos variations sur une recette basique de soupe à la crème. Cette recette est facile à préparer et se congèle aisément, pour que vous ayez toujours une base en réserve.

Pas à pas

## SOUPE À LA CRÈME DE BASE

### INGRÉDIENTS POUR 2 LITRES DE SOUPE À LA CRÈME DE BASE

- 1 l de Debic Culinaire Original
- 2 l de bouillon de volaille ou de légumes
- 3 gousses d'ail, finement hachées
- 100 g d'échalote, finement émincée
- 100 ml de Debic Cuire & Rôtir

Préparez la soupe à la crème de base, à partir de bouillon de légumes pour une variante végétarienne.

### PRÉPARATION

- 1 Chauffez le Debic Cuire & Rôtir et faites-y revenir l'échalote et l'ail.
- 2 Ajoutez le bouillon.
- 3 Ajoutez la Debic Culinaire Original et réduisez à l'épaisseur souhaitée.
- 4 Réduisez à 2 litres.
- 5 Passez au chinois et laissez refroidir directement.
- 6 Placez sous vide et conservez au frais, ou congelez la soupe à la crème de base.

### ASTUCES

- Travaillez avec des produits de saison. Ils sont facilement disponibles, ce qui vous permet de limiter votre foodcost.
- La soupe est un plat idéal pour incorporer les restes de légumes et de viande d'autres plats. C'est donc un plat 100 % « zéro gaspi » !



# Curry jaune

Gyoza de langoustine, bergamote, huile au curry, coriandre, crabe en mue et kroepoek au sésame

## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

### Soupe

- 2 l de soupe à la crème de base (p. 19)
- 200 ml de lait de coco
- 1 tige de citronnelle écrasée
- 2 feuilles de citron vert
- 20 g de basilic thaï
- sauce poisson

### Réduction de curry jaune

- 50 g de pâte de curry jaune
- 100 ml de vin blanc
- 600 ml de bouillon de volaille
- 20 g de gingembre

### Garniture

- 10 feuilles de gyoza
- 1 œuf
- 10 queues de langoustine
- 20 ml d'huile d'olive
- 1 citron bergamote, les zestes
- 3 crabes en mue
- 100 ml de pâte à tempura
- 1 radis japonais
- 50 ml de vinaigre de calamansi
- 2 feuilles de riz au sésame noir
- coriandre
- fleurs jaunes
- feuille de capucine

## PRÉPARATION

Préparez la soupe à la crème de base, selon les instructions de la page 19. Pour la réduction, faites chauffer le curry jaune dans de l'huile et déglacez avec le vin blanc. Ajoutez le bouillon de volaille et le gingembre. Réduisez à 3 dl, répartissez dans des moules à glaçons et congelez. Faites frire les feuilles de riz au sésame noir à 170°C. Découpez le radis japonais à la mandoline et découpez des portions avec un emporte-pièce dentelé. Découpez les queues de langoustine en tartare et mélangez-les avec l'huile d'olive, le zeste de bergamote et du sel. Badigeonnez d'œuf les feuilles de gyoza et disposez-y le mélange aux langoustines. Pliez, couvrez et réservez au frais.

## PRÉSENTATION

Réchauffez la soupe à la crème de base, ajoutez le lait de coco, la citronnelle, la feuille de citron vert et la réduction. Laissez mijoter brièvement, passez au chinois et assaisonnez de sauce poisson. Passez les crabes dans la pâte à tempura et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Assaisonnez avec du sel. Faites mariner les tranches de radis dans le vinaigre de calamansi et roulez-les en cornets. Faites cuire les gyozas dans un panier vapeur et parsemez d'huile d'olive et de sel. Dressez les gyozas et les crabes sur les assiettes et terminez avec le kroepoek, la coriandre, les fleurs jaunes et le radis. Éventuellement, servez la soupe directement à table et incorporez-y l'huile au curry goutte à goutte.



### ASTUCE

Allégez-vous la tâche en préparant de grandes quantités de soupe, que vous congèlerez en portions. Efficace et avantageux !

# Soupe cresson-épinard

aux gnocchis de seiche, cressonnette et huile aux herbes vertes

## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

### Soupe

2 l de soupe à la crème de base (p. 19)

### Pâte épinard-cresson

500 g d'épinards  
3 bottes de cresson  
80 g d'herbes vertes en poudre (ciboulette, persil plat, basilic, cerfeuil)

### Gnocchis de seiche

1 kg de gnocchis de seiche  
1 càs d'encre de seiche  
sel

### Garniture

200 g de cressonnette  
50 ml d'huile aux herbes vertes  
10 croquants de pain

## PRÉPARATION

Préparez la soupe à la crème de base, selon les instructions de la page 19. Mixez la seiche au Magimix jusqu'à obtention d'une masse lisse et divisez celle-ci en deux portions égales. Ajoutez l'encre de seiche à l'une des portions et assaisonnez les deux portions de sel. Versez dans deux poches à douille différentes et pulvérisez la masse dans des moules sphériques en 3D. Congelez et séparez les boulettes. Réservez au congélateur. Pour la pâte épinard-cresson, blanchissez les épinards, le cresson et les herbes vertes. Refroidissez dans de l'eau glacée. Pressez bien et mixez finement au blender, ou bien congelez le tout et réduisez-le en poudre au Pacojet. Réservez au frais jusqu'à utilisation.

## PRÉSENTATION

Réchauffez la soupe à la crème de base, ajoutez la pâte et salez. Pochez les gnocchis surgelés dans le bouillon de poisson et salez. Dressez les gnocchis blancs et noirs sur les assiettes et terminez avec la soupe, la cressonnette, les croquants de pain et quelques gouttes d'huile aux herbes vertes.



### ASTUCE

Servir la soupe en hors-d'œuvre vous permettra d'augmenter le prix du menu.

# Soupe mousseuse à la truffe

topinambour, champignons, boudin noir, petits oignons caramélisés et noisettes

## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

### Soupe

2 l de soupe à la crème de base (p. 19)

### Réduction de truffe

50 ml de Debic Cuire & Rôtir  
1 échalote finement émincée  
200 ml de dashi  
400 ml de jus de truffe  
3 shiitakés séchés  
20 ml d'huile de truffe  
50 g de tapenade de truffe

### Garniture

800 g de boudin noir  
100 ml de Debic Crème 35%  
30 g de noisettes  
10 petits oignons  
20 ml de Debic Cuire & Rôtir  
10 topinambours  
200 g de champignons mélangés

## PRÉPARATION

Préparez la soupe à la crème de base, selon les instructions de la page 19. Pour la réduction de truffe, faites revenir l'échalote dans le Debic Cuire & Rôtir. Ajoutez le jus de truffe. Ajoutez le dashi et les shiitakés séchés, et réduisez de moitié. Passez au chinois. Assaisonnez d'huile de truffe. Ajoutez la tapenade et réservez au frais jusqu'à utilisation. Découpez 10 rondelles de boudin et découpez-y des ronds à l'aide d'un emporte-pièce. Faites chauffer la Debic Crème 35% à 60°C. Mixez les chutes et le reste du boudin avec la crème chaude dans un blender jusqu'à obtention d'une crème lisse. Assaisonnez de sel et de poivre, réservez dans une douille et laissez refroidir. Cuisez les topinambours et fendez-les dans le sens de la longueur. Videz l'intérieur à la cuillère, en laissant la peau entière. Faites sécher la peau au four déshydrateur pendant 12 heures à 60°C. Faites-la ensuite frire à 170°C jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Assaisonnez de sel. Mixez finement la purée de topinambour au blender et assaisonnez avec du sel. Lavez les petits oignons et mettez-les sous vide avec le Debic Cuire & Rôtir. Faites cuire le tout 1 minute au micro-ondes à pleine puissance, puis faites refroidir sous l'eau glacée. Grillez les noisettes au four et hachez-les finement.

## PRÉSENTATION

Réchauffez la soupe à la crème de base, ajoutez la réduction et salez. Faites mousser la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant et servez dans un pichet. Passez les tranches de boudin noir dans la farine et faites-les cuire dans le Debic Cuire & Rôtir. Assaisonnez de sel. Cuisez les champignons. Fendez les petits oignons en deux et faites-les caraméliser à l'aide d'un chalumeau de cuisine. Réchauffez la purée de topinambour. Dressez les assiettes et servez-y la soupe à table.



### ASTUCE

Pour apporter une touche crémeuse à vos soupes, pas besoin de recourir au traditionnel filet de crème. Avez-vous déjà essayé la crème infusée ? Ou encore une panna cotta crémeuse, qui fond lentement dans la soupe chaude ?

# ESPUMAS

MOUSSE  
AU SIPHON



Pour préparer une belle mousse au siphon, il vous faut un « stabilisant » qui fixe l'air présent dans la mousse. Il peut s'agir de gélatine, mais aussi de crème ou de blancs d'œufs. Les trois pages suivantes vous expliquent comment préparer plusieurs espumas à base de crème et vous montrent à quel point ils sont faciles à travailler. Vous avez besoin d'au moins 10 % de matière grasse lactique pour obtenir une mousse stable. La Debic Culinaire Original contient 20 % de matière grasse. Une proportion de 50/50 est donc idéale. Ce qui signifie : 50 % de Debic Culinaire Original et 50 % d'un autre liquide. Songez à un ajout salé comme du jus de concombre ou du jus de chou fermenté et à des liquides sucrés comme le coulis de fraises ou la Piña Colada.

Pas à pas

## ESPUMAS FROIDS

### PRÉPARATION

- 1 Mélangez la Debic Culinaire Original aux autres liquides dans une proportion de 1 pour 1. Dans le cas présent, cela signifie 500 ml de Debic Culinaire Original avec 300 ml de purée de fraise, 100 ml d'eau sucrée et 100 ml de jus de citron.
- 2 Mélangez soigneusement cette masse à l'aide d'un fouet.
- 3 Versez le tout dans un siphon de 1 litre et aérez avec 2 cartouches de gaz.
- 4 Agitez bien avant l'emploi.



### ASTUCE

- 50% Debic Culinaire Original
- 50% Autres liquides



## ESPUMA DULCE DE LECHE

500 ml de Debic Culinaire Original  
1 boîte de lait de lait concentré  
sel

### Préparation

Faites cuire la boîte de lait concentré, fermée, pendant trois heures dans une casserole d'eau. Portez la Debic Culinaire Original à ébullition dans une poêle et ajoutez le lait caramélisé. Mélangez bien et assaisonnez de sel. Versez le tout dans un siphon de 1 litre et aérez avec 2 cartouches de gaz. Laissez refroidir pendant 3 heures. Secouez bien avant usage.



## ESPUMA DE CHOU FERMENTÉ

500 ml de Debic Culinaire Original  
300 g de choucroute  
100 ml de dashi (ou de bouillon de volaille)  
sel

### Préparation

Faites chauffer la Debic Culinaire Original et ajoutez la choucroute. Laissez la choucroute cuire lentement dans la Debic Culinaire Original et ajoutez le dashi. Mixez finement au blender, puis passez-la dans un chinois fin. Assaisonnez avec du sel. Versez le tout dans un siphon de 1 litre et aérez avec 2 cartouches de gaz. Laissez refroidir quelques heures et agitez légèrement avant usage.



## ESPUMA AU TZATZIKI

400 ml de Debic Culinaire Original  
1 concombre  
4 gousses d'ail  
300 g de yaourt à la grecque  
50 ml d'huile d'olive  
5 g d'aneth  
sel

### Préparation

Mélangez tous les ingrédients dans le blender et mixez finement. Tamisez finement et salez. Versez le tout dans un siphon de 1 litre. Aérez à l'aide de 2 cartouches de gaz. Secouez bien avant usage.



## ESPUMA AU CITRON ET AU FROMAGE BLANC

500 ml de Debic Culinaire Original  
300 g de fromage blanc  
150 g de lemon curd

### Préparation

Mélangez tous les ingrédients dans un verseur gradué et versez dans un siphon de 1 litre. Aérez à l'aide de 2 cartouches de gaz. Secouez bien avant usage.



## ESPUMA AU PARMESAN

500 ml de Debic Culinaire Original  
350 g de parmesan  
100 ml de lait entier  
sel

### Préparation

Faites chauffer le lait et incorporez-y petit à petit le parmesan finement râpé. Ajoutez la Debic Culinaire Original et mélangez bien. Passez au chinois et versez dans un siphon de 1 litre. Aérez à l'aide de 2 cartouches de gaz. Laissez refroidir quelques heures et agitez légèrement avant usage.



## ESPUMA AUX ALGUES

800 ml de Debic Culinaire Original  
250 g de chuka wakame (algues)  
sel

### Préparation

Faites chauffer la Debic Culinaire Original et ajoutez le chuka wakame. Laissez infuser et mixez finement la masse au blender. Tamisez finement et salez. Versez le tout dans un siphon de 1 litre et aérez avec 2 cartouches de gaz. Laissez refroidir quelques heures et agitez légèrement avant usage.



# CRÈMES



Les crèmes de légumes ont la cote. Ce composant crémeux peut se présenter de mille façons. Et il offre bien des saveurs ! Une crème aux légumes, c'est donc la crème de la crème des applications contemporaines.

Une bonne crème de légumes commence par une bonne cuisson des légumes. Si vous les faites cuire trop longtemps, dans une trop grande quantité d'eau, le goût de la crème en sera compromis. Alors considérez bien les alternatives. Vous pouvez par exemple cuire les légumes sous vide, pour préserver toutes les saveurs. Ou bien les griller pour en créer de nouvelles. Un bon plat présente plusieurs structures à la fois. Une crème onctueuse peut ici apporter une texture supplémentaire.

Pas à pas

## CRÈME DE CAROTTE OUBLIÉE

Pour vous aider, nous allons vous expliquer pas à pas la technique de préparation et de présentation des crèmes de légumes. Et ce n'est pas tout : nous vous proposons six recettes inspirantes, salées et sucrées, qui vous permettront de tirer le meilleur des produits que vous utilisez. De quoi vous distinguer en cuisine et faire partie de la crème de la crème des chefs.

### PRÉPARATION

- 1 Cuire**  
Épluchez 1 kilo de carottes oubliées et mettez-les sous vide avec 100 ml de Debic Cuire & Rôtir. Faites cuire sous vide au bain-marie ou au four vapeur à 85°C pendant 1 heure.
- 2 Mixer**  
Mixez finement les carottes chaudes au blender et ajoutez 100 ml de Debic Culinaire Original et 100 ml de kombucha à la mangue.
- 3 Tamiser**  
Passez la crème au chinois et salez. Laissez directement refroidir jusqu'à utilisation.
- 4 Régénérer**  
Régénérez la crème dans une petite poêle.



Utilisez ce composant dans des plats principaux de poisson ou végétariens.

### ASTUCE

Utilisez un chinois pour obtenir une crème encore plus lisse.





## Crème d'épinard

### Ingrédients

- 1 kg d'épinards
- 100 ml de Debic Cuire & Rôtir
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 300 ml de Debic Culinare Original
- sel

### Préparation

Réduisez la Debic Culinare Original à 100 ml. Chauffez le Debic Cuire & Rôtir et faites-y suer l'échalote et l'ail. Ajoutez les épinards et étuvez le tout. Mixez finement au blender, puis ajoutez la crème réduite. Passez au chinois et salez.

  Utilisez ce composant dans des plats principaux de poisson ou végétariens.



## Crème de chou-fleur

### Ingrédients

- 700 g de chou-fleur
- 500 ml de Debic Culinare Original
- 3 g de sel
- 5 g de Garam Masala

### Préparation

Faites cuire le chou-fleur dans la Debic Culinare Original. Égouttez et mixez finement au blender avec 100 ml de jus de cuisson. Passez au chinois. Faites cuire le Garam Masala dans un peu de matière grasse. Assaisonnez la crème de chou-fleur avec du sel et le Garam Masala.

Utilisez ce composant dans des plats principaux de volaille ou végétariens.



 Utilisez ce composant dans des desserts.



## Crème de potiron

### Ingrédients

- 1 courge butternut
- 100 ml de Debic Culinare Original
- 20 g de racine de gingembre
- 10 ml de jus de yuzu
- 50 g de miel

### Préparation

Soufflez la courge butternut dans du papier aluminium au four à 180°C pendant 1 heure. Ôtez la pulpe, ajoutez les autres ingrédients et mixez finement au blender. Passez au chinois. Assaisonnez de miel si nécessaire.

## Crème de céleri rave

### Ingrédients

- 1 kg de céleri rave
- 500 ml de Debic Culinare Original
- 30 g de miso blanc

### Préparation

Épluchez le céleri rave et coupez-le en pièces égales. Cuisez-les dans la Debic Culinare Original. Conservez le liquide de cuisson. Mixez finement les morceaux de céleri rave et ajoutez le miso blanc, et éventuellement un peu de liquide de cuisson. Passez au chinois et assaisonnez d'encore un peu de miso blanc éventuellement.

Utilisez ce composant dans des plats principaux de volaille ou végétariens.



## Crème de petits pois

### Ingrédients

- 1 kg de petits pois
- 300 ml de Debic Culinare Original
- 10 g d'estragon
- 20 ml de vinaigre d'estragon
- 5 g de wasabi
- sel

### Préparation

Blanchissez brièvement les petits pois. Faites chauffer la Debic Culinare Original. Mixez finement les petits pois au blender avec la crème culinaire chaude, puis ajoutez le reste des ingrédients. Passez au chinois et salez.

Utilisez ce composant dans des plats principaux de poisson, de volaille ou végétariens.



Le secret d'une salade réside dans son dressing. Autrement dit : une bonne salade se distingue par l'ajout d'un dressing qui lui donnera encore plus de goût. Debic vous emmène à découvrir le monde des dressings à base de Debic Culinaire Original. Une technique simple, où l'huile du dressing classique est remplacée par la crème culinaire. Le résultat : pas de séparation des graisses et un dressing bien consistant, qui imprègne la salade à merveille.

# DRESSINGS



## Salade de tomates

demi-séchées à l'ail noir, basilic et dressing Ranch

### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

#### Dressing Ranch

500	ml	de Debic Culinaire Original
50	g	de vinaigre d'ail
3		gousses d'ail soufflé
5	g	de moutarde Savora
5	g	de sel
20	g	de ciboulette hachée

#### Salade

30		tomates Tasty Tom
10	g	de sucre en poudre
10	g	de sel
10		gousses d'ail noir
1		botte de basilic
5	g	de sel de Maldon

### PRÉPARATION

Soufflez l'ail 10 minutes au four à 220°C. Pour le dressing, mélangez tous les ingrédients sauf la Debic Culinaire Original. Ajoutez la Debic Culinaire Original tout en mélangeant, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Vous pouvez également préparer le dressing dans un blender ou avec un mixeur plongeant. Mélangez le tout à la ciboulette finement hachée et réservez au frais. Pelez les tomates et saupoudrez-les de sel et de sucre. Faites-les ensuite sécher au four pendant 6 heures à 90°C et réservez au frais.

### PRÉSENTATION

Répartissez le dressing sur le fond de l'assiette. Empilez les tomates au centre de l'assiette. En guise de finition, parsemez d'ail noir, de basilic et de sel de Maldon.





# Salade César

aux œufs de caille, croûtons, parmesan, anchois, lard et dressing César

## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

### Dressing César

- 400 ml de Debic Culinaire Original
- 40 g d'anchois à l'huile
- 20 g de moutarde de Dijon
- 40 g de parmesan râpé
- 35 g de jus de citron
- 20 g de vinaigre de vin blanc
- 10 g de poivre noir moulu

### Salade

- 3 laitues romaines
- 30 œufs de caille
- 30 anchois à l'huile
- 300 g de lard fumé
- 200 g de parmesan
- 10 g de ciboulette hachée
- 10 g de cerfeuil

### Croûtons

- 1 tranche de pain Tramezzini
- 1 gousse d'ail
- 100 ml de Debic Cuire & Rôtir
- 5 g de sel marin

## PRÉPARATION

Pour le dressing, mélangez tous les ingrédients, sauf la Debic Culinaire Original. Ajoutez la Debic Culinaire Original tout en mélangeant, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Vous pouvez également préparer le dressing dans un blender ou avec un mixeur plongeant. Réservez le dressing au frais. Découpez le lard fumé en fines tranches et cuisez celles-ci au four entre deux tapis en silicone, jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Faites cuire les œufs de caille 3 minutes et égalez-les immédiatement sous l'eau froide. Pour les croûtons, coupez le pain Tramezzini en fins bâtonnets. Mélangez le Debic Cuire & Rôtir avec l'ail haché. Tartinez le pain de beurre, parsemez de sel et faites ensuite cuire 6 à 8 minutes au four à 180°C.

## PRÉSENTATION

Lavez la laitue romaine, coupez-la en bâtonnets épais et garnissez ceux-ci de dressing César. Mélangez le lard, les œufs et les anchois avec la laitue et dressez dans l'assiette. En guise de finition, ajoutez les croûtons, des copeaux de parmesan et, éventuellement, des fines herbes.



# Salade Vitello Tonnato

au pastrami, roquette, olives Taggiasca, câpres et dressing au thon

## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

### Dressing au thon

- 500 ml de Debic Culinaire Original
- 2 boîtes de thon à l'huile
- 10 g de câpres en saumure
- 1 gousse d'ail
- 20 g de jus de citron
- 10 g de sucre en poudre
- 20 g d'anchois
- 4 g de sel
- 50 g d'échalotes ciselées

### Salade

- 800 g de pastrami
- 1 salade iceberg
- 100 g de roquette

### Garniture

- 1 oignon rouge
- 50 olives Taggiasca
- ½ concombre
- 10 g de câpres

## PRÉPARATION

Pour le dressing, mélangez tous les ingrédients, sauf la Debic Culinaire Original. Ajoutez la Debic Culinaire Original tout en mélangeant, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Vous pouvez également préparer le dressing dans un blender ou avec un mixeur plongeant. Ajoutez l'échalote ciselée et réservez au frais. Découpez le pastrami en fines tranches à la trancheuse. Pour la salade, hachez la salade iceberg en très fines tranches. Émincez l'oignon rouge en fines rondelles et coupez le concombre en dés.

## PRÉSENTATION

Incorporez le dressing dans la salade iceberg et dressez sur l'assiette. Dressez le pastrami sur la salade iceberg et parsemez de dressing au thon. En guise de finition, parsemez de rondelles d'oignon rouge, de câpres, de dés de concombre et d'olives marinées.





Créations de

# GRANDS CHEFS

européens



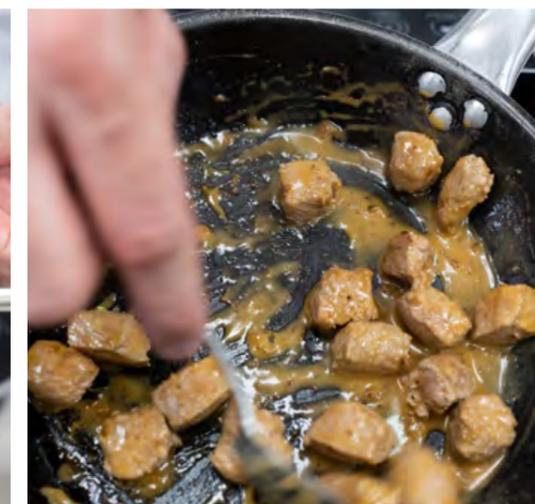
La Debic Culinaire Original au plus haut niveau



# Filet de veau biologique

avec une sauce scintillante et des crudités

Une création de Jordi Guillem



## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

### Filet de veau

- 500 g de filet de veau bio
- 100 ml de Debic Cuire & Rôtir
- 5 g de sel
- 2 g de poivre

### Sauce

- 2 oignons rouges
- 4 gousses d'ail
- 10 g de pâte de curry rouge
- 40 g de gingembre frais
- 5 g de Garam Masala
- 5 g de curry Madras
- 400 g de tomates
- 2 g de cumin
- 4 feuilles de laurier
- 500 ml de Debic Culinare Original
- 3 g de coriandre hachée
- 2 clous de girofle
- 5 g de sel

### Garniture

- 100 g de poireaux
- 100 g de carottes
- 100 g de pommes Granny Smith
- 50 g d'oignon rouge
- 50 g de coriandre hachée
- 100 ml d'huile d'olive extravierge
- 2 citrons verts

## PRÉPARATION

Découpez le filet de veau en cubes. Versez le Debic Cuire & Rôtir dans une poêle à frire et cuisez-y la viande à feu vif. Retirez le veau de la poêle. Utilisez la même poêle pour faire suer l'oignon, l'ail et le gingembre. Râpez les tomates et ajoutez-les. Ajoutez le poivre, la pâte de curry, les feuilles de laurier, le cumin, le Garam Masala, le curry de Madras et les clous de girofle. Couvrez avec la Debic Culinare Original et laissez cuire pendant 5 minutes. Passez au tamis, ajoutez la coriandre hachée et réservez. Coupez tous les légumes en julienne. Mettez les légumes et les feuilles de coriandre dans l'eau glacée pendant 30 minutes. Séchez-les en tamponnant et réservez-les au réfrigérateur.

## PRÉSENTATION

Ajoutez le veau à la sauce, réduisez la sauce et dressez sur les assiettes. Disposez les légumes et les feuilles sur la viande. Terminez avec un peu d'huile d'olive et quelques gouttes de citron vert.



# Velouté de potiron

au gingembre avec des crevettes croustillantes et des noisettes

Une création de Luca Montersino



## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

### Velouté de potiron et gingembre

- 100 g de poireaux
- 75 g d'huile d'olive extravierge
- 75 g de beurre non salé
- 900 g de potiron
- 1500 g de bouillon de légumes
- 75 g de gingembre frais
- 5 g de poudre de curry
- 75 g de beurre non salé
- 300 g de Debic Culinare Original
- 15 g de sel
- 3 g de poivre blanc

### Crevettes

- 600 g de crevettes
- 300 g de chapelure panko
- 100 g de noisettes hachées
- 400 g d'œufs entiers
- 100 g de farine de riz

### Garniture

- 15 g de thym
- 10 g de ciboulette

## PRÉPARATION

### Velouté de potiron et gingembre

Faites suer les poireaux hachés dans l'huile et le beurre puis ajoutez le potiron en petits morceaux et le gingembre. Assaisonnez de sel et de poivre. Recouvrez les légumes de bouillon. Laissez mijoter 20 minutes puis mixez finement. Assaisonnez le tout avec la poudre de curry et ajoutez le beurre et la Debic Culinare Original de façon à ce que la soupe prenne une texture lisse et crémeuse.

### Crevettes

Décortiquez les crevettes. Faites une pâte en mélangeant la farine de riz et les œufs. Hachez finement les noisettes et mélangez-les avec la chapelure panko. Trempez les crevettes dans la pâte et couvrez-les avec la chapelure panko et les noisettes.

## PRÉSENTATION

Servez le velouté de potiron avec une garniture de thym frais, de ciboulette et quelques gouttes de Debic Culinare Original. Déposez les crevettes frites par-dessus et servez.



## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

### Cabillaud

900	g	de cabillaud
1	l	d'eau
23	g	de sel
80	ml	de Debic Cuire & Rôtir
500	ml	de Debic Culinare Original

### Purée de petits pois à la menthe

1	kg	de petits pois surgelés
300	ml	de bouillon de volaille
5	g	de feuilles de menthe
50	g	de persil
200	ml	de Debic Culinare Original
30	g	de beurre non salé

### Crabe royal

1	kg	de crabe royal
200	g	de beurre non salé
5	g	de zestes de citron
3		branches de thym
200	ml	d'huile de tournesol

### Caviar de petits pois

100	g	de caviar de truite
60	g	de petits pois lyophilisés

### Petits pois

200	g	de petits pois frais
-----	---	----------------------

### Garniture

100	ml	de bouillon de crabe royal réduit
10		fleurs de petits pois
20		petites feuilles de menthe

## PRÉPARATION

### Cabillaud

Nettoyez le cabillaud et découpez-le en morceaux de 90 g chacun. Diluez le sel dans l'eau et faites-y saumurer le cabillaud pendant 12 heures. Rincez le poisson à l'eau froide et tamponnez-le pour le sécher. Badigeonnez le cabillaud de Debic Culinare Original et faites-le revenir pendant 4 minutes dans du Debic Cuire & Rôtir. Si nécessaire, ajoutez un soupçon de crème pendant la cuisson.

### Purée de petits pois à la menthe

Blanchissez brièvement le persil et la menthe. Décongelez les petits pois et réchauffez le bouillon de volaille. Mettez les petits pois et les herbes blanchies dans un blender. Ajoutez le bouillon de volaille chaud. Mixez-en une masse homogène et, en toute fin, ajoutez le beurre et la Debic Culinare Original. Assaisonnez et passez au tamis.

### Crabe royal

Faites bouillir le crabe royal dans de l'eau salée pendant 5 à 6 minutes. Refroidissez ensuite le crabe à l'eau glacée et ôtez la chair des pattes. Mettez le crabe sous vide avec le beurre clarifié, le thym et les zestes de citron, et chauffez au bain-marie à 65 °C. Coupez la carapace du crabe en petits morceaux. Faites chauffer une petite partie de l'huile jusqu'à ce qu'elle commence à fumer et faites sauter les morceaux de crabe 10 secondes dans cette huile très chaude. Versez le reste de l'huile sur le dessus et gardez au chaud pendant 2 heures à 65 °C. Passez au tamis et réservez.

### Caviar de petits pois

Mélangez le caviar de truite avec quelques gouttes d'eau, pour que les œufs se séparent facilement. À l'aide d'un blender, mixez les petits pois en une fine poudre.

### Petits pois

Blanchissez les petits pois très brièvement, écossez-les et réservez.

## PRÉSENTATION

Dressez la purée de petits pois à la menthe au centre de l'assiette. Déposez le cabillaud caramélisé par-dessus. Séchez le caviar de truite en tamponnant et parsemez-le de poudre de petits pois. Réchauffez les petits pois une nouvelle fois dans le beurre. Terminez par le caviar de truite, les petits pois, l'huile et la réduction de crabe et, enfin, les herbes fraîches et les fleurs. Servez.

# Cabillaud caramélisé dans la crème

purée de petits pois à la menthe et crabe royal

Une création de Thomas Bühner





# Esturgeon blanc Beluga

avec chou-fleur, bisque de carotte  
et meringues au yuzu

Une création de Petr Kunc



## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

### Esturgeon

800 g d'esturgeon Beluga  
1 l d'eau  
10 g de sel  
200 g de beurre

### Purée de chou-fleur

200 g de chou-fleur  
1 l de lait  
200 g de beurre  
50 g d'échalotes et ail confit  
10 g de sel

### Couscous de chou-fleur

300 g de chou-fleur  
50 ml d'huile d'olive extra vierge  
2 g de sel

### Chou-fleur

200 g de chou-fleur  
200 ml de vinaigre de vin blanc  
20 g de sucre  
100 ml de jus de betterave  
100 ml d'eau  
Pincée de curcuma

### Chou-fleur frit

100 g de chou-fleur  
2 œufs  
200 g de farine  
200 g de chapelure japonaise (Panko)  
Huile de cuisson

### Meringues au yuzu (env. 120 pièces)

17 g d'albumine  
17 g d'isomalt  
100 g de sucre glace  
40 g de jus de yuzu  
70 g d'eau

### Bisque de carotte

100 g de carottes  
10 g de curry de Madras  
500 ml de Debic Culinaire Original  
100 g de beurre  
500 ml de bouillon de légumes  
20 ml de jus de ponzu  
5 g de sel  
500 ml de bisque de homard

### Garniture

50 g de raisins secs  
50 g de fleurs comestibles  
20 g de truffe noire

## PRÉPARATION

### Esturgeon

Versez le sel dans l'eau. Nettoyez l'esturgeon, levez les filets placez-les dans la saumure pendant 30 minutes. Cuisez à la vapeur à 68°C pendant 6 à 8 minutes. Placez dans le beurre fondu et chauffez pendant 2 minutes.

### Purée de chou-fleur

Coupez le chou-fleur en petits morceaux et faites revenir dans le beurre avec les échalotes et l'ail. Versez le lait et salez. Laissez cuire. Passez le chou-fleur au tamis fin pour récupérer le lait. Mixez le chou-fleur pour obtenir une purée lisse et si nécessaire, ajustez la consistance avec le lait.

### Couscous de chou-fleur

Râpez finement le chou-fleur et poêlez avec de l'huile d'olive. Assaisonnez.

### Chou-fleur

Coupez le chou-fleur en petits morceaux, faites blanchir dans l'eau bouillante et laissez refroidir dans un bain d'eau glacée. Préparez 2 saumures : pour la première, mélangez 100 ml de vinaigre, 0 g de sucre, 100 ml d'eau et de curcuma ; pour la seconde, mélangez 100 ml de vinaigre, 10 g de sucre et 100 ml de jus de betterave. Mélangez une partie du chou-fleur dans la première saumure, l'autre partie dans la seconde.

### Chou-fleur frit

Coupez le chou-fleur en petits morceaux, faites blanchir de l'eau bouillante et laissez refroidir dans un bain d'eau glacé. Panez le chou-fleur avec la farine, les œufs et le panko et faites frire dans l'huile chaude.

### Meringues au yuzu

Fouettez tous les ingrédients. Pochez des meringues sur un silpat et faites sécher à 55°C pendant 24 heures.

### Bisque de carotte

Coupez les carottes en petits morceaux et faites-les revenir dans le beurre. Ajoutez le curry et le sel et commencez à cuire. Versez le bouillon, la Debic Culinaire Original et finissez la cuisson. Mélangez avec le bisque de homard (tant-pour-tant) et ajoutez le jus de ponzu.

## PRÉSENTATION

Dressez le couscous de chou-fleur au centre de l'assiette. Déposez le poisson dessus. Dressez les différentes préparations de chou-fleur sur le poisson et terminez avec les meringues, les herbes, les fleurs comestibles et les raisins secs. Versez la soupe au dernier moment.



# Tapioca soufflé

aux haricots verts, fromage bleu, rhubarbe et graines de moutarde

Une création de Sidney Schutte



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

### Crème au fromage bleu

90 g de Debic Culinaire Original  
9 g de Gel instantané SOSA  
130 g de fromage Lady Blue  
130 g de yaourt

### Poudre d'aneth

2 bouquets d'aneth  
sel

### Craquette soufflée

650 g de tapioca  
200 g d'eau  
100 g d'Airpatata SOSA

### Jus de haricots

500 g de haricots verts  
jus de citron vert  
vinaigre à sushis  
gomme de xanthane

### Graines de moutarde aigres-douces

40 g de graines de moutarde  
100 g de vinaigre  
60 g d'eau  
35 g de sucre  
1 feuille de laurier  
1 gousse d'ail

### Haricots

200 g de haricots verts

### Crème de fromage blanc de chèvre

90 g de fromage blanc de chèvre  
80 g de blancs d'œufs  
20 g d'acéto bianco  
250 g d'huile d'olive

### Rhubarbe

300 g de rhubarbe  
100 g de coulis de rhubarbe  
100 g de jus de rhubarbe (bio)  
20 g de sucre



## PRÉPARATION

### Crème au fromage bleu

Faites fondre le fromage bleu et ajoutez le reste des ingrédients. Laissez prendre au réfrigérateur puis fouettez jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.

### Poudre d'aneth

Détachez l'aneth de ses tiges et faites sécher au micro-ondes à 800 watts pendant environ 2 minutes (peut varier en fonction du micro-ondes). Réduisez en fine poudre dans un moulin à café et assaisonnez de sel.

### Craquette soufflée

Cuisez l'eau et le tapioca dans le Thermomix pendant 20 minutes à 90°C. Laissez refroidir à nouveau et mettez le mélange dans une poche à douille lisse. Dressez en lignes de 3 mm d'épaisseur et 20 cm de longueur. Saupoudrez d'Airpatata et laissez sécher jusqu'à durcissement complet. Faites souffler dans de l'huile à 180°C.

### Jus de haricots

Blanchissez les haricots et pressez le jus avec un presse-fruits. Ajoutez une goutte de jus de citron vert et le vinaigre à sushis et liez avec la gomme xanthane.

### Graines de moutarde aigres-douces

Faites chauffer tous les ingrédients sauf les graines de moutarde pendant 5 minutes. Ajoutez les graines de moutarde et poursuivez la cuisson. Laissez refroidir le tout.

### Haricots

Coupez les haricots à l'aide d'un emporte-pièce rond de 1 cm.

### Crème de fromage blanc de chèvre

Mixez tous les ingrédients au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une crème lisse.

### Rhubarbe

Mélangez le coulis avec le jus et le sucre et réchauffez. Coupez la rhubarbe en brunoise de 4 x 4 mm et blanchissez dans le liquide. Laissez refroidir dans son jus.

## PRÉSENTATION

Pulvérisez la crème au fromage bleu et la crème au fromage blanc de chèvre sur les assiettes. Dressez le tapioca soufflé sur les assiettes et terminez avec les graines de moutarde aigres-douces, la rhubarbe, la poudre d'aneth, les haricots et le jus de haricots.

# ENGAGÉ POUR FAIRE LA DIFFÉRENCE



Chez Debic, nous voulons et devons faire la différence. Pas seulement en ce qui concerne nos produits : en tant qu'organisation, nous sommes également décidés à rendre notre chaîne de production laitière aussi durable que possible. Il le faut si nous voulons continuer à goûter la richesse du monde qui nous entoure. Outre nos fermes et nos sources, nous tâchons de réduire au maximum l'empreinte carbone de notre chaîne de production laitière.

L'une des démarches que nous avons entreprises dans ce sens concerne les emballages durables. Pour pouvoir livrer des aliments de manière sûre et qualitative, il faut les emballer. Avec nos fournisseurs, nos chercheurs et nos clients, nous élaborons des méthodes pour y parvenir d'une manière durable.

Nous limitons donc les emballages chaque fois que c'est possible, et utilisons de plus en plus de matériaux renouvelables et recyclés. En outre, nous recherchons sans cesse des solutions pour rendre nos emballages 100 % recyclables. Nous ne cessons jamais de développer et renouveler nos produits et nos emballages, afin que Debic comme ses clients puissent en récolter les fruits dans le futur. Ensemble pour un monde plus durable.



## USAGE RESPONSABLE DES RESSOURCES

### Une production à l'énergie verte

Notre site de production de Lumen fonctionne à l'électricité 100 % verte, dont la majeure partie est générée par les producteurs de lait de FrieslandCampina. Enfin, nous visons à réduire nos émissions à 0 % d'ici 2050.



## ÉLEVAGE LAITIÈRE DURABLE

### Un exemple mondial en matière d'émissions de CO<sub>2</sub>/kg de lait

Le lait qu'utilise Debic pour fabriquer ses produits est produit de manière très efficace. Les émissions de CO<sub>2</sub> par kg de lait sont environ 2x moins élevées que la moyenne mondiale du secteur. Le lait est l'ingrédient le plus important de notre Debic Culinaire Original.



## PRODUCTION ET EMBALLAGES

### Utilisation de carton certifié FSC

Tous les emballages en carton de Debic, donc notamment ceux de la Debic Culinaire Original, sont composés de carton FSC. Ces cartons sont entièrement recyclables et contiennent 80 % de matériel recyclé.



**Debic Info**

Grote Baan 34 - 3560 Lummen

Tél. : +32 13 310 502 - e-mail : [info.be@debic.com](mailto:info.be@debic.com)

Debic est une marque de **FrieslandCampina**

**100**  
YEARS DEBIC



SCAN & SEE

**Debic. Fait pour des mains de pro.**