

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviettes pour dresser la salade et la servir
- Saladier sur assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couvert de service (pour salade et dressage)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Vinaigre de vin blanc et huile d'olive ainsi que les ingrédients nécessaires pour la recette



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 2 cs de vinaigre blanc
- 4 cs d'huile de tournesol
- 1 cc de moutarde
- Sel et poivre du moulin

Mesure en grammes

- 4 cl vinaigre de vin blanc
- 8 cl huile de tournesol
- 10 g de moutarde
- Sel et poivre du moulin

Déroulement du travail

- Mélanger la moutarde et le vinaigre
- Ajouter doucement l'huile et bien mélanger
- Assaisonner avec le sel et le poivre

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviettes pour dresser la salade et la servir
- Saladier sur assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couvert de service (pour salade et dressage)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Vinaigre de vin blanc et huile d'olive ainsi que les ingrédients nécessaires pour la recette



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 2 cs de vinaigre de vin rouge
- 4 cs d'huile d'olive
- 1 cc d'oignons hachés
- ½ cc d'ail finement haché
- Sel et poivre du moulin
- Origan, basilic, persil frais haché

Mesure en grammes

- 4 cl vinaigre de vin rouge
- 8 cl huile d'olive
- 10 g oignons (fraîchement hachés)
- 5 g d'ail finement haché
- Sel et poivre du moulin
- Origan, basilic, persil haché

Déroulement du travail

- Mélanger les oignons, l'ail avec le vinaigre
- Ajouter doucement l'huile et bien mélanger
- Assaisonner avec le sel, le poivre et les herbes

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviettes pour dresser la salade et la servir
- Saladier sur assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couvert de service (pour salade et dressage)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Vinaigre de vin blanc et huile d'olive ainsi que les ingrédients nécessaires pour la recette



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 2 cs de vinaigre blanc
- 4 cs d'huile de tournesol
- ½ cc de moutarde
- 1 cc de mayonnaise
- 1 cc d'oignons hachés
- Sel et poivre du moulin

Mesure en grammes

- 4 cl vinaigre de vin blanc
- 8 cl huile de tournesol
- 5 g de moutarde
- 20 g mayonnaise
- 20 g d'oignons (fraîchement hachés)
- Sel et poivre du moulin

Déroulement du travail

- Mélanger les oignons, la moutarde et la mayonnaise avec le vinaigre
- Ajouter doucement l'huile et bien mélanger
- Assaisonner avec le sel et le poivre

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviettes pour dresser la salade et la servir
- Saladier sur assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couvert de service (pour salade et dressage)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Vinaigre de vin blanc et huile d'olive ainsi que les ingrédients nécessaires pour la recette



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 2 cs de jus de citron
- 6 cs de yaourt
- herbes aromatiques hachées
- Sel et poivre du moulin

Mesure en gramme

- 4 cl jus de citron
- 12 cl de yaourt
- 10 g herbes aromatiques hachées
- Sel et poivre du moulin

Déroulement du travail

- Bien mélanger tous les ingrédients
- Assaisonner avec le sel et le poivre

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviettes pour dresser la salade et la servir
- Saladier sur assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couvert de service (pour salade et dressage)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Vinaigre de vin blanc et huile d'olive ainsi que les ingrédients nécessaires pour la recette



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 6 cs de mayonnaise
- 2 cs de ketchup
- 1 cc de poivron rouge coupé en petits dés
- 1cc de poivron vert coupé en petits dés
- 1 giclée de tabasco
- 1 cc d'échalotes hachées
- Paprika doux, sel et poivre du moulin

Mesure en grammes

- 60 g de mayonnaise
- 20 g de ketchup
- 20 g de poivron rouge coupé en petits dés
- 20 g de poivron vert coupé en petits dés
- 0,5 cl de tabasco
- 10 g d'échalotes hachées
- Paprika doux, sel et poivre du moulin

Déroulement du travail

- Bien mélanger tous les ingrédients
- Assaisonner avec le tabasco, les poivrons, le sel et le poivre

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviettes pour dresser la salade et la servir
- Saladier sur assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couvert de service (pour salade et dressage)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Vinaigre de vin blanc et huile d'olive ainsi que les ingrédients nécessaires pour la recette



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 2 cs de vinaigre blanc
- 4 cs d'huile d'olive
- 1 cc d'anchois hachés fin
- ½ cc d'ail haché fin
- 1 cc de parmesan râpé
- Sel et poivre du moulin

Mesure en gramme

- 4 cl vinaigre blanc
- 8 cl d'huile d'olive
- 10 g d'anchois hachés fin
- 5 g d'ail haché fin
- 20 g de parmesan râpé
- Sel et poivre du moulin

Déroulement du travail

- Mélanger les anchois et l'ail avec le vinaigre
- Ajouter doucement l'huile et bien mélanger
- Ajouter le parmesan
- Assaisonner avec le sel et le poivre

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviettes pour dresser la salade et la servir
- Saladier sur assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couvert de service (pour salade et dressage)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Vinaigre de vin blanc et huile d'olive ainsi que les ingrédients nécessaires pour la recette



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 2 cs de vinaigre blanc
- 4 cs d'huile de tournesol
- 2 cc de moutarde forte
- 2 cc de crème
- Sel et poivre du moulin

Mesure en grammes

- 4 cl de vinaigre blanc
- 8 cl d'huile de tournesol
- 20 g de moutarde forte
- 20 g de crème
- Sel et poivre du moulin

Déroulement du travail

- Mélanger la moutarde avec le vinaigre
- Ajouter doucement l'huile et bien mélanger
- Mélanger avec la crème
- Assaisonner avec le sel et le poivre

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviettes pour dresser la salade et la servir
- Saladier sur assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couvert de service (pour salade et dressage)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Vinaigre de vin blanc et huile d'olive ainsi que les ingrédients nécessaires pour la recette



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 4 cs de vinaigre blanc
- 8 cs d'huile d'olive
- 4 anchois
- 1 œuf dur haché
- 2 cc de bleu danois coupé en cubes
- 1 cc de moutarde
- 1 gousse d'ail pressée
- sel et poivre du moulin
- 2 feuilles de laitue romaine (coupées grossièrement)
- 4 cc de lard grillé (en dés ou en tranches)
- 4 cc de croûtons

Mesure en gramme

- 4 cl de vinaigre blanc
- 8 cl d'huile d'olive
- 5 g anchois
- 30 g œuf dur haché
- 20 g de bleu danois coupé en cubes
- 5 g de moutarde
- 5 g de gousse d'ail pressée
- Sel et poivre du moulin
- 60 g feuilles de laitue romaine (coupées grossièrement)
- 20 g de lard grillé (en dés ou en tranches)
- 10 g de croûtons

Déroulement du travail

- Ecraser les anchois avec deux grandes fourchettes. Ajouter l'œuf haché.
- Verser l'huile doucement et bien mélanger.
- Ajouter le bleu danois ou le parmesan.
- Ajouter un peu de moutarde. Ajouter du vin blanc, du vinaigre aux herbes ou du vinaigre de Xérès, à choix, puis un peu d'ail.
- Assaisonner de sel et de poivre.
- Ajouter la chiffonnade de laitue et bien mélanger.
- Dresser la salade mélangée à la sauce dans des assiettes creuses ou des assiettes à salade. Conseil: la laitue peut aussi être dressée d'abord dans l'assiette et ensuite nappée de sa sauce.
- Garnir la salade des croûtons et du lard grillé. On peut aussi ajouter des copeaux de parmesan.

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviettes pour dresser la salade et la servir
- Saladier sur assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couvert de service (pour salade et dressage)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Vinaigre de vin blanc et huile d'olive ainsi que les ingrédients nécessaires pour la recette



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 1 suprême de poulet grillé
- 6 cs de salade iceberg
- 1 œuf dur haché
- 1 cc de parmesan râpé
- 1 tranche de pain toast coupé en dés
- 4 cs de sauce à salade César

Mesure en gramme

- 1 suprême de poulet grillé
- 60 gr de salade iceberg
- 60 gr d'œuf dur haché
- 10 g de parmesan râpé
- 1 tranche de pain toast coupé en dés
- 30 g de sauce à salade César

Déroulement du travail

- Trancher le poulet en deux, le mettre sur une assiette
- Mélanger la salade iceberg à la sauce César et assaisonner de poivre et de sel
- Hacher l'œuf dur
- Choisir une assiette adéquate
- Dresser la salade
- Garnir la salade avec les dés de toast, l'œuf haché et le parmesan
- Disposer le suprême de poulet grillé à côté de la salade
- Décorer avec le reste des garnitures

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviettes pour dresser la salade et la servir
- Saladier sur assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couvert de service (pour salade et dressage)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Vinaigre de vin blanc et huile d'olive ainsi que les ingrédients nécessaires pour la recette



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 1 suprême de poulet grillé
- 6 cs de salade iceberg
- 2 tranches d'ananas
- Papaye
- Noix de macadamia
- 3 cs de mayonnaise
- 1 cs de ketchup
- Tabasco rouge
- Sel du moulin
- Poivre blanc du moulin

Mesure en gramme

- 1 suprême de poulet grillé
- 60 g de salade iceberg
- 2 tranches d'ananas
- Papaye
- Noix de macadamia
- 30 g de mayonnaise
- 10 g de ketchup
- 2 giclées de tabasco rouge
- Sel du moulin
- Poivre blanc du moulin

Déroulement du travail

- Trancher le poulet en deux, le couper en lamelles, le placer sur une assiette
- Couper l'ananas en dés, le mettre sur une assiette
- Couper la papaye en dés, la mettre sur une assiette
- Mélanger la mayonnaise et le ketchup, assaisonner de tabasco, de sel et poivre
- Mélanger la salade iceberg à la sauce et assaisonner de poivre et sel
- Choisir une assiette adéquate
- Mélanger dans un saladier l'ananas, la papaye et la salade. Dresser sur l'assiette.
- Arranger le poulet et les noix sur la salade

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviettes pour dresser la salade et la servir
- Saladier sur assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couvert de service (pour salade et dressage)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Vinaigre de vin blanc et huile d'olive ainsi que les ingrédients nécessaires pour la recette



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 1 cs de vinaigre de vin rouge
- 3 cs d'huile d'olive
- 4 cs de thon en boîte
- 1 cc de moutarde
- 1 gousse d'ail pressée
- 2 cs de tomates coupées en huit
- 2 cs de haricots verts
- 2 cc d'olives vertes et noires dénoyautées
- 1 poivron vert coupé en lamelles
- 1 poivron jaune coupé en lamelles
- 1 poivron rouge coupé en lamelles
- 4 cs de salade de pommes de terre
- 2 œufs durs coupés en quatre
- 4 anchois
- Sel et poivre du moulin
- Quelques câpres
- Herbes diverses

Mesure en grammes

- 4 cl de vinaigre de vin rouge
- 8 cl d'huile d'olive
- 100 g de thon en boîte
- 10 g de moutarde
- 1 gousse d'ail pressée
- 40 g de tomates coupées en huit
- 40 g de haricots verts
- 10 g d'olives vertes et noires dénoyautées
- 15 g poivron vert coupé en lamelles
- 15 g poivron jaune coupé en lamelles
- 15 g poivron rouge coupé en lamelles
- 40 g de salade de pommes de terre
- 2 œufs durs coupés en quatre
- 4 anchois
- Sel et poivre du moulin
- 5 g de câpres
- Herbes diverses

Déroulement du travail

- Mélanger le sel, le poivre, la moutarde, l'ail et ensuite le vinaigre, puis verser doucement l'huile
- Ajouter les tomates, les haricots, les olives, les poivrons, le thon en petits morceaux et la salade de pommes de terre; mélanger avec précaution
- Choisir une assiette adéquate
- Dresser la salade
- Y répartir de gros morceaux de thon
- Garnir avec des quarts d'œufs, les anchois, les câpres et les herbes

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviettes pour dresser la salade et la servir
- Saladier sur assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couvert de service (pour salade et dressage)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Vinaigre de vin blanc et huile d'olive ainsi que les ingrédients nécessaires pour la recette

**Mise en place Cuisine****Mesure en cuillère**

- 2 blancs de poulet pochés, coupés en dés
- Un peu de tabasco
- 1 cc de moutarde anglaise
- 1 cc de jus de citron
- 2 cs d'endives coupées en lamelles
- 2 cs de tomates coupées en huit
- 2 cs de poivrons coupés en lamelles
- 2 cs d'ananas coupé en dés
- 2 cs de yaourt
- Sel et poivre du moulin
- Herbes orientales

Mesure en gramme

- 2 blancs de poulet pochés, coupés en dés
- 1 cl de tabasco
- 10 g de moutarde anglaise
- 1 cl de jus de citron
- 40 g d'endives coupées en lamelles
- 40 g de tomates coupées en huit
- 40 g de poivrons coupés en lamelles
- 40 g d'ananas coupé en dés
- 40 g de yaourt
- Sel et poivre du moulin
- Herbes orientales

Déroulement du travail

- Mélanger le sel, le poivre et le tabasco à la moutarde et au jus de citron
- Ajouter le poulet, les endives, les tomates, les poivrons, et l'ananas et laisser mariner
- Ajouter le yaourt et mélanger avec précaution
- Choisir une assiette adéquate
- Dresser la salade
- Garnir avec les herbes

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviettes pour dresser la salade et la servir
- Saladier sur assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couvert de service (pour salade et dressage)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Vinaigre de vin blanc et huile d'olive ainsi que les ingrédients nécessaires pour la recette

**Mise en place Cuisine****Mesure en cuillère**

- 2 cs de pomme gala
- 2 cs de papaye
- 2 cs d'ananas pelé et coupé en dés
- 2 cs de filets d'oranges
- 1 cs de banane pelée
- 2 cc de pignons
- 2 cs de mayonnaise
- 4 filets de jus de citron frais pressé
- 1 cc de curry de Madras
- 1 cc de ketchup
- Sauce Worcester
- Tabasco rouge
- Sauce soja

Mesure en gramme

- 30 g de pomme Gala
- 30 g de papaye
- 20 g d'ananas pelé et coupé en dés
- 20 g de filets d'oranges
- 10 g de banane pelée
- 5 g de pignons
- 20 g de mayonnaise
- 2 g de jus de citron frais pressé
- 4 g de curry de Madras
- 5 g de ketchup
- 1 cl Worcester sauce
- 1 giclée de tabasco rouge
- 1 giclée de sauce soja

Déroulement du travail

- Couper tous les fruits en dés d'env. 1 cm
- Mélanger la mayonnaise, le jus de citron, le curry de Madras et le ketchup
- Assaisonner avec la sauce Worcester, tabasco et la sauce soja
- Ajouter tous les fruits et mélanger avec précaution
- Choisir une assiette adéquate
- Dresser la salade
- Parsemer de pignons grillés
- Décorer avec le reste des garnitures
- Servir avec des toasts et du beurre

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviettes pour dresser la salade et la servir
- Saladier sur assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couvert de service (pour salade et dressage)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Vinaigre de vin blanc et huile d'olive ainsi que les ingrédients nécessaires pour la recette



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 4 cs de féta
- 2 gousses d'ail pressées
- 4 cs d'huile d'olive
- 2 cs de tomates en dés
- 2 cs de concombre en dés
- 2 cs de poivrons en lamelles
- 2 cc d'olives vertes dénoyautées
- 2 cc d'olives noires dénoyautées
- Sel et poivre du moulin

Mesure en gramme

- 80 g de féta
- 2 gousses d'ail pressées
- 8 cl d'huile d'olive
- 40 g de tomates en dés
- 20 g de concombre en dés
- 30 g de poivrons en lamelles
- 10 g d'olives vertes dénoyautées
- 10 g d'olives noires dénoyautées
- Sel et poivre du moulin

Déroulement du travail

- Mélanger le sel, le poivre, l'ail et l'huile d'olive
- Ajouter les tomates, les concombres, les poivrons et les olives; mélanger avec précaution
- Ajouter la féta et mélanger
- Choisir une assiette adéquate
- Dresser la salade

Mise en place Service

- Deux assiettes ou verres à cocktail avec sous-assiettes et serviette
- Saladier avec assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à soupe et à café pour les ingrédients
- Couverts de service (pour la salade et pour dresser)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Cognac ou autre spiritueux pour aromatiser



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 2 portions de crevettes cuites ou de gambas
- 2 portions de chiffonnade de salade
- 4 cs de mayonnaise
- 2 cs de ketchup
- 1 cc de raifort râpé
- 1 cc de jus de citron
- Une pincée de sel, poivre de Cayenne du moulin
- 1 giclée de tabasco
- 2 cc de cognac
- 2 rondelles de citron pour décorer

Mesure en grammes

- 100 g de crevettes cuites ou gambas
- 60 g de chiffonnade de salade
- 60 g de mayonnaise
- 30 g de ketchup
- 10 g de raifort râpé
- 1 cl de jus de citron
- Une pincée de sel, poivre de Cayenne du moulin
- 1 giclée de tabasco
- 2 cl de cognac
- 2 rondelles de citron pour décorer

Déroulement du travail

- Dans un saladier, mélanger la mayonnaise, le ketchup, le raifort râpé et le jus de citron.
- Bien mélanger les ingrédients.
- Assaisonner avec le sel, le poivre de Cayenne, le poivre et le tabasco.
- Affiner la sauce avec du cognac ou un autre spiritueux, selon le désir de l'hôte.
- Ajouter les crevettes.
- Mélanger les crevettes à la sauce.
- Dresser le cocktail sur une chiffonnade de salade préalablement disposée dans un verre à cocktail ou sur une assiette à hors-d'œuvre. Garnir à volonté de persil ou d'aneth.
- Servir avec des toasts et du beurre.

Mise en place Service

- Deux assiettes ou verres à cocktail avec sous-assiettes et serviette
- Saladier avec assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à soupe et à café pour les ingrédients
- Couverts de service (pour la salade et pour dresser)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Cognac ou autre spiritueux pour aromatiser



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 2 portions de crevettes cuites
- 1 citron
- 2 cc de cognac
- 4 cs de chiffonnade de salade
- 4 cs de mayonnaise
- 2 cs de ketchup
- 2 cs de séré (fromage blanc)
- Raifort frais râpé
- Jus de citron frais pressé
- 2 pincées de paprika
- 2 giclées de tabasco
- Sel du moulin
- Poivre blanc du moulin

Mesure en gramme

- 100 g de crevettes cuites ou gambas
- 1 citron
- 4 cl de cognac
- 60 g de chiffonnade de salade
- 60 g de mayonnaise
- 30 g de ketchup
- 10 g de séré (fromage blanc)
- 10 g raifort frais râpé
- 1 cl jus de citron frais pressé
- 2 pincées de paprika
- 1 giclée de tabasco
- Sel du moulin
- Poivre blanc du moulin

Déroulement du travail

- Mariner les crevettes dans le cognac
- Mélanger le raifort et le jus de ciron
- Mélanger la mayonnaise, le ketchup et le séré
- Assaisonner avec le paprika, le tabasco, le sel et le poivre du moulin
- Ajouter du cognac selon les goûts
- Ajouter les crevettes à la sauce et bien mélanger le tout
- Choisir une assiette adéquate
- Dresser la chiffonnade de laitue
- Dresser le cocktail de crevettes
- Décorer avec le reste des garnitures
- Servir avec des toasts et du beurre

Mise en place Service

- Deux assiettes ou verres à cocktail avec sous-assiettes et serviette
- Saladier avec assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à soupe et à café pour les ingrédients
- Couverts de service (pour la salade et pour dresser)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Cognac ou autre spiritueux pour aromatiser

**Mise en place Cuisine****Mesure en cuillère**

- 1 suprême de poulet grillé
- 1 petit melon (coupé en boule)
- ½ endive
- 2 cc de mayonnaise
- 2 cc de crème entière
- 4 cc de séré (fromage blanc)
- 2 cs de cognac
- Poivre blanc du Moulin

Mesure en gramme

- 1 suprême de poulet grillé
- 120 g de melon (coupé en boule)
- 20 g endives
- 10 g de mayonnaise
- 10 g de crème entière
- 20 g de séré (fromage blanc)
- 4 cl de cognac
- Poivre blanc du moulin

Déroulement du travail

- Couper le suprême du demi-poulet en lanières et le poser sur une assiette
- Mélanger la mayonnaise, le séré et la crème entière
- Assaisonner avec le poivre
- Affiner le goût avec du cognac
- Mélanger le poulet et les boules de melon
- Choisir une assiette adéquate
- Dresser le cocktail
- Décorer avec le reste des garnitures
- Servir avec des toasts et du beurre

Mise en place Service

- Deux assiettes ou verres à cocktail avec sous-assiettes et serviette
- Saladier avec assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à soupe et à café pour les ingrédients
- Couverts de service (pour la salade et pour dresser)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Cognac ou autre spiritueux pour aromatiser

Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 2 portions de longe de veau en dés
- 4 cc de chutney de mangue
- 6 cs de riz froid
- 6 cs de yaourt
- 6 cs de crème acidulée
- 1 cc de curry en poudre ou de pâte de curry
- Sel et poivre de cayenne

Mesure en gramme

- 100 g de longe de veau en dés
- 40 g de chutney de mangue
- 60 g de riz froid
- 60 g de yaourt
- 60 g de crème acidulée
- 2 g de curry en poudre ou en pâte
- Sel et poivre de cayenne

Déroulement du travail

- Mélanger le yaourt, la crème acidulée et le chutney de mangue
- Assaisonner avec le curry, le sel et poivre
- Ajouter le veau et le riz et mélanger avec précaution
- Choisir une assiette adéquate
- Dresser le cocktail
- Décorer avec des dés de mangue ou le reste des garnitures
- Servir avec du pain indien «nan»

Mise en place Service

- Deux assiettes ou verres à cocktail avec sous-assiettes et serviette
- Saladier avec assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à soupe et à café pour les ingrédients
- Couverts de service (pour la salade et pour dresser)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain, par ex.)
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Cognac ou autre spiritueux pour aromatiser

Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 2 portions de homard en cubes
- 6 cs de chiffonnade de laitue, chicorée ou pourpier
- 2 cs de mayonnaise
- 2 cc de cognac
- 1 cc de jus de lime
- 2 pincées de gingembre moulu
- 2 giclées de tabasco
- 2 cc de paprika doux en poudre
- Sel et poivre du moulin
- 2 cs de crème fouettée

Mesure en gramme

- 100 g de homard en cubes
- 60 g de chiffonnade de laitue, chicorée ou pourpier
- 30 g de mayonnaise
- 2 cl de cognac
- 1 cl de jus de lime
- 1 g de gingembre moulu
- 1 cl de tabasco
- 2 g de paprika doux en poudre
- Sel et poivre du moulin
- 20 g de crème fouettée

Déroulement du travail

- Incorporer la mayonnaise, le cognac, le jus de citron vert, le gingembre, le tabasco et le paprika. Bien mélanger et assaisonner avec sel et poivre
- Mettre la salade dans un verre à cocktail
- Dresser le homard sur la salade
- Napper le cocktail avec la sauce
- Décorer avec une rose de crème fouettée, une rondelle de citron vert et une rondelle d'olive.
- Servir avec des toasts et du beurre

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviette pour servir
- Saladier avec assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couverts de service (pour mélanger et dresser)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain par ex.) et sel
- Tabasco
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Cognac ou autre spiritueux pour aromatiser



Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 2 portions de bœuf maigre haché fin ou émincé (filet ou rumsteak)
- 2 cc d'échalotes hachées
- 2 cc de cornichons hachés
- 2 cc de câpres hachées
- 1 cc d'anchois hachés
- 2 cc de jaune d'œuf
- 1 cc de moutarde de Dijon
- 1 cc d'huile d'olive ou de graines de tournesol
- 4 cc de ketchup
- 1 cc de jus de citron ou de vinaigre de vin blanc
- 2 pincées de paprika, sel, poivre du moulin ou Cayenne
- 2-4 giclées de tabasco
- Cognac ou autre spiritueux pour aromatiser

Mesure en gramme

- 160 g de bœuf maigre haché fin ou émincé (filet ou rumsteak)
- 20 g d'échalotes hachées
- 20 g de cornichons hachés
- 12 g de câpres hachées
- 10 g d'anchois hachés
- 10 g de jaune d'œuf
- 4 g de moutarde de Dijon
- 1 cl d'huile d'olive ou de graines de tournesol
- 30 g de ketchup
- 1 cl de jus de citron ou de vinaigre de vin blanc
- 2 pincées de paprika, sel, poivre du moulin ou cayenne
- 0,5 à 1 cl de tabasco
- Cognac ou autre spiritueux pour aromatiser

Déroulement du travail

- Mélanger le jaune d'œuf avec un peu d'huile.
- Ajouter les ingrédients et bien mélanger.
- Assaisonner avec du poivre de cayenne, sel et tabasco.
- Aromatiser avec du cognac ou un autre spiritueux choisi par l'hôte.
- Ajouter le bœuf haché et bien mélanger.
- Diviser le tartare en deux portions (une pour le deuxième service).
- Dresser le tartare sur une assiette. Garnir de persil.
- Servir avec une brioche ou des toasts et du beurre.

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviette pour servir
- Saladier avec assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couverts de service (pour mélanger et dresser)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain par ex.) et sel
- Tabasco
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Cognac ou autre spiritueux pour aromatiser

Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 2 portions de thon frais coupé en cubes
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cc d'échalotes hachées
- 1 piment fort haché
- 1 cc de gingembre râpé
- 2 cc de dés de tomate
- 1 cc de jus de citron
- 4 giclées de sauce Worcester
- 2 pincées de fleur de sel
- Poivre noir concassé

Mesure en gramme

- 100 g de thon frais coupé en cubes
- 2 cl d'huile d'olive
- 10 g d'échalotes hachées
- 1 piment fort haché
- 2 g de gingembre râpé
- 20 g de dés de tomate
- 1 cl de jus de citron
- 1 cl de sauce Worcester
- 2 pincées de fleur de sel
- Poivre noir concassé

Déroulement du travail

- Mélanger les échalotes, le piment, le gingembre, les dés de tomates en huile d'olive et le jus de citron
- Assaisonner avec la sauce Worcester, le poivre et le sel
- Ajouter et mélanger le thon
- Dresser le tartare sur une assiette
- Décorer avec le reste des garnitures
- Servir avec des toasts et du beurre

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviette pour servir
- Saladier avec assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couverts de service (pour mélanger et dresser)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain par ex.) et sel
- Tabasco
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Cognac ou autre spiritueux pour aromatiser

Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 2 portions de veau maigre haché fin ou émincé (filet ou flanc)
- 1 cc d'échalotes hachées
- 1 cc de gingembre haché
- 1 cc de coriandre
- 2 cc de sauce soja
- 1 cc de wasabi
- 1 cc de moutarde
- 1 cc de pâte de tamarin
- 2 cs de ketchup
- 2 cc d'huile de sésame
- 1 cc de chili, sel

Mesure en gramme

- 160 g de veau maigre haché fin ou émincé (filet ou flanc)
- 10 g d'échalotes hachées
- 3 g de gingembre haché
- 3 g de coriandre
- 2 cl de sauce soja
- 5 g de wasabi
- 5 g de moutarde
- 2 g de pâte de tamarin
- 15 g de ketchup
- 1 cl d'huile de sésame
- 1 g de chili, sel

Déroulement du travail

- Mélanger les échalotes, le gingembre, la coriandre verte, la sauce soja, le wasabi, la moutarde, la pâte de tamarin, le ketchup et l'huile de sésame.
- Assaisonner avec le sel au piment rouge
- Ajouter et mélanger le veau
- Dresser le tartare sur une assiette
- Décorer avec le reste des garnitures
- Servir avec des toasts et du beurre

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviette pour servir
- Saladier avec assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couverts de service (pour mélanger et dresser)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain par ex.) et sel
- Tabasco
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Cognac ou autre spiritueux pour aromatiser

Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 2 portions de saumon fumé cru, haché fin
- 2 cc d'échalotes hachées
- 2 cc de câpres hachées
- 1 cc ciboulette hachée
- ½ cc d'aneth haché
- 2cc d'huile d'olive
- ½ cc de jus de citron
- Sel et poivre du moulin

Mesure en gramme

- 100 g de saumon fumé cru, haché fin
- 20 g d'échalotes hachées
- 12 g de câpres hachées
- 4 g ciboulette hachée
- 0,5 g d'aneth haché
- 1 cl d'huile d'olive
- 0.5 cl de jus de citron
- Sel et poivre du moulin

Déroulement du travail

- Mélanger les échalotes, les câpres, la ciboulette, l'aneth, un peu d'huile d'olive et le jus de citron
- Assaisonner avec sel et poivre
- Ajouter et mélanger le saumon
- Dresser le tartare sur une assiette
- Décorer avec le reste des garnitures
- Servir avec des toasts et du beurre

Mise en place Service

- Deux assiettes avec sous-assiettes et serviette pour servir
- Saladier avec assiette porteuse et serviette
- Assiette avec les couverts dans une serviette pliée en étui
- Cuillères à café pour les ingrédients
- Couverts de service (pour mélanger et dresser)
- Moulin à poivre sur assiette (à pain par ex.) et sel
- Tabasco
- Petite assiette pour poser les couverts utilisés
- Cognac ou autre spiritueux pour aromatiser

Mise en place Cuisine

Mesure en cuillère

- 4 cs de tomates séchées hachées
- 2 cc d'échalote hachée
- 2 cc de cornichons hachés
- 2 olives vertes hachées dénoyautées
- 1 cc de câpres hachées
- 2 cc de ketchup
- 1 cc de moutarde de Dijon
- 2 jaunes d'œuf pasteurisés
- Quelques giclées de cognac
- Quelques filets de vinaigre de xérès
- 2 pincées de paprika
- 2 gouttes de tabasco
- Poivre blanc du moulin

Mesure en gramme

- 80 g de tomates séchées hachés
- 20 g d'échalotes hachées
- 20 g de cornichons hachés
- 2 olives vertes hachées dénoyautées
- 6 g de câpres hachées
- 15 g de ketchup
- 10 g de moutarde de Dijon
- 2 jaunes d'œuf pasteurisés
- 0,5 à 1 cl de cognac
- 0,5 à 1 cl de vinaigre de xérès
- 0,5 g de paprika
- 0,5 à 1 cl de Tabasco
- Poivre blanc du moulin

Déroulement du travail

- Mélanger le ketchup, la moutarde, les jaunes d'œufs, le cognac, le vinaigre de Xérès et le paprika
- Ajouter tous les ingrédients hachés et bien mélanger le tout
- Assaisonner avec le poivre et le tabasco
- Dresser le tartare de tomates sur une assiette
- Décorer avec le reste des garnitures
- Servir avec des toasts et du beurre