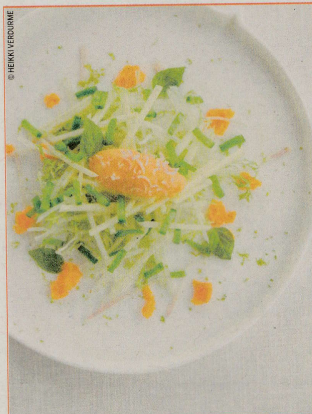


RECETTES & VINS



Papaye verte, pomme et citron vert en salade

Salade de papaye verte, de pomme et de citron vert au basilic accompagnée de glace à la patate douce et de citronnelle, une recette de Frank Fol.

INGRÉDIENTS

Salade

- 1 papaye verte (dans les boutiques asiatiques)
- 100 g de mange-tout frais
- 1 pomme
- ¼ d'endive frisée
- Sel marin et poivre
- Huile de colza
- Jus d'un citron vert
- 1 grosse patate douce

Glace à la patate douce

- 150 g de patate douce
- 0,25 l de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre semoule

Finition

- Zeste de citron râpé
- 1 tige de citronnelle
- 1 petit pot de basilic thaï



VINS

Le vin au verre, un plus incontestable

Cette formule peut attirer ou fidéliser de nombreux clients, et pas uniquement les œnophiles. Elle permet aussi de proposer des crus difficiles à vendre en bouteille en raison de leur prix.

Le service du vin au verre permet d'offrir pratiquement à chaque convive l'accord approprié. D'autre part, il est possible, et même souhaitable, pour privilégier les accords, d'aller au-delà en proposant deux vins différents sur un même plat. Par exemple :

- avec les fruits de mer : sancerre et sauvignon de Nouvelle-Zélande (2 x 6 cl) ;
- avec un confit de canard : madiran et cahors (2 x 6 cl) ;
- avec un assortiment de fromages : vin blanc et vin rouge (2 x 6 cl) ;
- avec certains desserts au chocolat : vieux banyuls et liqueur à base d'orange (2 x 2cl), etc.

L'expérience prouve que cette formule est très prisée. Elle peut attirer ou fidéliser de nombreux clients et pas uniquement les œnophiles. Autre avantage, le vin au verre permet de proposer des crus difficiles à vendre en bouteille en raison du prix (crus classés, anciens millésimes, vendanges

PROGRESSION

Salade

- Éplucher la papaye verte et râper grossièrement la chair.
- Couper les mange-tout en fines lanières. Faire bouillir de l'eau et les blanchir pendant 30 secondes. Les retirer immédiatement de l'eau et les rincer à l'eau froide.
- Éplucher la pomme. La couper en rondelles et puis en fins bâtonnets.
- Mélanger l'endive, la papaye, les mange-tout et la pomme. Assaisonner de sel marin et de poivre, d'un filet d'huile de colza et de jus de citron.
- Éplucher la patate douce et la couper en morceaux. La cuire dans de l'eau avec du sel marin. Égoutter, et en réserver 150 g pour la glace. Écraser le reste.

Glace

- Faire bouillir les 150 g de patate douce dans le lait et laisser cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Mixer. Filtrer la masse. Recueillir le jus.
- Battre les jaunes d'œufs énergiquement avec le sucre jusqu'à ce qu'un ruban se forme en levant le fouet. Ajouter le lait à la patate douce et faire chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe. Passer au tamis et laisser refroidir. Passer ensuite à la sorbetière.

Finition

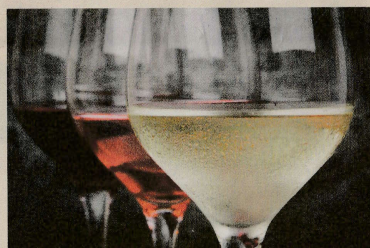
- Répartir la salade sur les assiettes. Y déposer une boule de glace et entourer de quelques petites cuillères de patate douce écrasée. Garnir de zeste de citron râpé, de citronnelle ciselée et de feuilles de basilic thaï.

Les chefs engagés dans le végétal : Frank Fol



Président des Maîtres cuisiniers de Belgique, le chef **Frank Fol** a pour devise : "Pensez fruits, pensez légumes". En partenariat avec **Gault & Millau**, le chef a créé le premier guide vert pour le Benelux. Il propose une nouvelle vision du monde de la restauration qui opte pour une vie plus saine et écologique, une manière plus équilibrée, plus sociale et plus respectueuse du savoir-faire. Son livre de référence, **Frank Fol, Le chef des légumes, la cuisine équilibrée** (éditions Lannoo), propose 40 techniques pour cuisiner les fruits et les légumes.

latives...



Quels vins proposer et combien ?

Évidemment, il y a autant de réponses que de types d'établissement. En règle générale, il n'est pas souhaitable d'avoir un choix trop étendu de vins servis au verre, en raison des risques de dépréciation. Le restaurateur peut présenter, au minimum, un vin blanc et un rouge classiques et un vin original : cabardès, Pissotte, irancy, klevener de Heiligenstein, jasnieres, chignin-bergeron, sauvignon de Nouvelle-Zélande, etc.

Quelle quantité servir ?

Il n'existe pas de normes précises pour la quantité lorsque vous servez du vin au verre. À condition de le faire figurer clairement sur votre carte, vous pouvez proposer vos vins à 6, 12 voire 15 cl. Une excellente solution consiste à laisser le choix au client. Parmi les nombreux avantages, le service du vin au verre offre aux restaurateurs l'opportunité de faire partager leurs coups de cœur et de faire découvrir des accords qui sortent des sentiers battus.

UNE QUESTION ?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS
Vins au restaurant



www.hoteliererie-restauration.fr