

Spécial
Collectivités



LA CREME DANS TOUS SES ETATS



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

LIVRET RECETTES
CRÈMES LÉGÈRES DE CUISINE





LA CRÈME DANS TOUS SES ETATS

Les CRÈMES LÉGÈRES DE CUISINE sont spécialement adaptées pour toutes vos réalisations en cuisson et réduction : quiche, gratin, sauce, tarte ...

PERFORMANCES

- ✓ Supporte le bain-marie tout au long du service même sur des sauces très acides
- ✓ Résistance à l'incorporation d'ingrédients acides ou d'alcool à chaud comme à froid : ne tranche pas.
- ✓ Bonne tenue aux températures élevées pour les cuissons longues type gratins
- ✓ Une texture lisse et onctueuse pour les appareils à crème prise
- ✓ Réduit vite et bien : liaison express pour sauces «minute»

USAGES

A chaud :

Spécialement élaborée pour vos sauces «minute» ou de mise en place (bain-marie) ou en finition, gratins de légumes ou de féculents, appareils à crème prise type quiches, tartes salées ou sucrées ou crèmes moulées...

A froid :

Pour les sauces en accompagnement de crudités (peut remplacer l'huile dans vos assaisonnements), farces type quenelle, mousselines...

LES CRÈMES LÉGÈRES DE CUISINE, DE L'ENTRÉE AU DESSERT, UN INGRÉDIENT ESSENTIEL ADAPTÉ A VOS USAGES EN CUISINE.

Les recettes de ce livret ont été élaborées spécialement pour les collectivités par **Cédric BOURNO**, attaché culinaire de la marque **PRESIDENT Professionnel**.

De l'entrée au dessert, ce livret propose des recettes qui utilisent les crèmes légères de cuisine **PRESIDENT Professionnel**.

Elles sont disponibles en brique ou bouteille 1L et en outre 10L pour une consommation plus importante.

En fonction de la saveur recherchée dans vos recettes ou de vos habitudes culinaires, vous pouvez utiliser la crème fraîche légère épaisse en pot 1L ou seau 5L.



ENTRÉES

P.4

PLATS

P.10

DESSERTS

P.20



CONCOMBRES À LA CRÈME

0,25
€
PORTION



PROGRESSION

Eplucher les concombres.

Ciseler la menthe et les échalotes.

Mélanger la crème légère, la menthe, le sel et le poivre, fouetter.

Mélanger l'appareil avec les échalotes et ajouter les concombres.

Mélanger.

Servir très frais.

INGRÉDIENTS

pour 100 Adolescents /
Adultes

- 25 concombres
- 4,5 L de crème fraîche légère épaisse pour SAUCES & CUISSONS PRÉSIDENT Professionnel
- 1 botte de menthe
- 120g échalotes
- 25g de sel fin
- 8g de poivre blanc moulu



LE PLUS DU CHEF

Vous pouvez également remplacer l'huile par la crème légère lors de la réalisation de vos sauces froides pour accompagner vos crudités. Elle apportera équilibre et légèreté à votre entrée.



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Concombre à la crème	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 120g	102,1	2,2 g	7,1 g	6,0 g



FILET DE SAUMON JUSTE SNACKÉ DÉS DE BETTERAVES ET CRÈME CIBOULETTE

0,99 €
PORTION



PROGRESSION

Ciseler la ciboulette et les échalotes.
Fouetter la crème légère, ajouter la ciboulette,
le vinaigre balsamique et les échalotes. Assaisonner.
Puis verser quelques gouttes de jus de citron.

Parer le saumon. Poêler à l'huile d'olive puis baisser le feu.
Puis au bout de quelques minutes cuire à couvert.

Détailler les betteraves en dés. Ciseler la coriandre.
Assaisonner les betteraves d'huile, sel et poivre.
Ajouter la coriandre et dresser.



LE PLUS DU CHEF

Une variante de cette entrée est réalisable sous
forme de fondant de saumon présenté en terrine
puis découpé en tranches, accompagné d'une
vinaigrette de betteraves acidulée.

- Retrouver la vidéo de la recette sur le dvd :



INGRÉDIENTS

pour 100 Adolescents /
Adultes

- 12 kg de saumon entier Norvège
- 50 cL d'huile d'olive
- 2 bottes de coriandre
- Crème ciboulette
- 120g de beurre GASTRONOMIQUE doux PRESIDENT Professionnel
- 3L de Crème fraîche légère épaisse pour SAUCES & CUISSONS PRESIDENT Professionnel
- 3 bottes de ciboulette
- 125g d'échalote
- 150 mL de vinaigre balsamique blanc
- 8cL jus de citron concentré
- 30g de sel fin
- 10g de poivre blanc moulu



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Saumon, Crème	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 130g	272	24,6 g	17,7 g	3,4 g



TARTE AUX POIREAUX

0,25
€
PORTION



PROGRESSION

Laver les poireaux, émincer les.

Faire revenir à feu moyen. Les faire dorer.

Mélanger les œufs et la crème et battre.

Assaisonner sel, poivre, muscade.

Foncer le fond de tarte. Y déposer les poireaux.

Verser l'appareil sur les poireaux.

Cuire 30 min à 170 ° environ.

INGRÉDIENTS

pour 100 Adolescents /
Adultes

- 6 fonds de tarte
brisée 27 cm
- 35 œufs 53/63
- 3,2 kg Poireaux
- 3,5 L de Crème légère UHT
LIAISONS & CUISSONS
PRESIDENT Professionnel
- 375g de Beurre
GASTRONOMIQUE doux
PRESIDENT Professionnel
- 5g de Noix de
muscade moulue
- 30g de sel fin
- 5g de poivre blanc moulu



LE PLUS DU CHEF

Possibilité de varier avec des oignons, lardons
et champignons.



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Tarte aux poireaux	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 100g	183,2	5 g	14,2 g	9,2 g



PENNES SAUCE ROQUEFORT

0,46
€
PORTION



PROGRESSION

Cuire les Pennes.

Mettre la crème fraîche légère à chauffer dans une casserole et y incorporer le Roquefort.

Mélanger et laisser réduire.

Saler et poivrer.

Au moment de servir, dresser les pâtes et verser la crème de Roquefort.

Saupoudrer de Parmigiano reggiano.

INGRÉDIENTS

pour 100 Adolescents /
Adultes

- 6 kg de Penne regate PQS
- 5L crème fraîche légère épaisse SAUCES & CUISSONS PRESIDENT Professionnel
- 1,4 kg de Roquefort en dés SOCIÉTÉ
- 35g de sel fin
- 8g de poivre blanc moulu
- 500g Parmigiano Reggiano GALBANI



LE PLUS DU CHEF

Possibilité de varier avec du Gorgonzola.
Rapidité d'exécution.



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Penne sauce Roquefort	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 300g	227,8	8,7 g	15,6 g	13,3 g



SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE

0,68
€
PORTION



PROGRESSION

Faire revenir le sauté de porc à la sauteuse pour le marquer.
Déglacer avec le vin blanc, y mettre le jus.
Incorporer la moutarde, sel, poivre et laisser réduire.
Ajouter la crème légère et laisser mijoter.

INGRÉDIENTS

pour 100 Adolescents /
Adultes

- 16,5 kg de sauté de porc (épaule)
- 450 mL d'huile de tournesol
- 900 mL de vin blanc
- 155g de Jus de porc déshydraté
- 3,5 L d'eau
- 750g de moutarde à l'ancienne
- 2,7 L de crème légère UHT LIAISONS & CUISSONS PRESIDENT Professionnel
- 60g de sel fin
- 30g de poivre blanc moulu



LE PLUS DU CHEF

Possibilité de faire avec une moutarde fine.



Retrouver la vidéo de la recette sur :
www.president-professionnel.fr



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Sauté de porc sauce moutarde	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 145g	286,4	37,6 g	13,1 g	2,8 g



GRATIN DE LÉGUMES

0,38
€
PORTION



PROGRESSION

Laver et détailler les légumes.

Faire cuire les différents légumes.

Monder les tomates et les couper en rondelles.

Préparer l'ail, et le basilic ciselés.

Disposer dans un plat gratin les légumes et condiments par couche. Assaisonner.

Incorporer la crème légère Liaisons et Cuissons et parsemer de beurre.

Cuire environ 30 Min à 180 °.

INGRÉDIENTS

pour 100 Adolescents /
Adultes

- 3,75 kg de courgettes
- 3,75 kg de tomates rondes
- 3,75 kg d'aubergines longues
- 10,5 kg de pommes de terre Bintje
- 750 g de beurre GASTRONOMIQUE doux PRÉSIDENT Professionnel
- 3,75 L de Crème légère UHT LIAISONS & CUISSONS PRÉSIDENT Professionnel
- 20g ail
- 2 bottes de basilic
- 450g de sel fin
- 5g de poivre blanc moulu
- 600g d'émmental râpé



LE PLUS DU CHEF

Possibilité de varier avec d'autres légumes.



Retrouver la vidéo de la recette sur :
www.president-professionnel.fr



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Sauté de porc sauce moutarde	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 200g	229,7	5,7 g	14,8 g	18,5 g



SAUCE POIVRE

0,07 €
PORTION



PROGRESSION

Après avoir fait revenir la viande, déglacer avec le madère.
Décoller les sucs.

Ajouter le fond de veau et le poivre vert et laisser réduire.

Crémer et mélanger.

Rectifier l'assaisonnement sel et poivre mignonnette.

INGRÉDIENTS

pour 100 Adolescents /
Adultes

- 750 mL de Madère de cuisine
- 2 L d'eau
- 80g de fonds blanc de veau lié déshydraté
- 1L de crème légère UHT LIAISONS & CUISSONS PRESIDENT Professionnel
- 20 g de sel fin
- 10 g de poivre noir mignonnette
- 80g de poivre vert en grains



LE PLUS DU CHEF

Elle pourra accompagner vos steaks hachés, viandes rouges...



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Sauce poivre	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 20g	27,5	0,4 g	1,9 g	1,8 g



SAUCE SAFRANÉE

0,17 €
PORTION



PROGRESSION

Préparer le fumet de poisson. Ciseler les échalotes et les faire suer dans une noix de beurre.

Déglacer avec le vin blanc et le fumet. Réduire. Ajouter le safran et la crème légère.

Laisser réduire.

Saler poivrer.

INGRÉDIENTS

pour 100 Adolescents / Adultes

- 18g de fumet de poisson déshydraté
- 1,2 L d'eau
- 6g de safran
- 250g beurre GASTRONOMIQUE doux PRESIDENT Professionnel
- 120g d'échalotes
- 600 mL de vin de table blanc 11°
- 2,5 L de crème fraîche légère épaisse pour SAUCES & CUISSONS PRESIDENT Professionnel
- 20g de sel fin
- 5g de poivre blanc moulu



LE PLUS DU CHEF

Pour accompagner vos brochettes de poisson ou filets de poulet.



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Sauce safranée	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 35g	54,4	2,8 g	4,5 g	1,6 g



TARTE NORMANDE

0,28 €
PORTION



PROGRESSION

Beurrer et fariner un moule à tarte.

Y déposer la pâte sablée.

Eplucher et découper les pommes en morceaux.

Mélanger les œufs, et le sucre et y incorporer la crème, le calvados et la cannelle.

Disposer les pommes dans le fond de tarte et y verser l'appareil.

Mettre au four à 200 ° environ 30 min.

Servir frais et saupoudrée de sucre glace.

INGRÉDIENTS

*pour 100 Adolescents /
Adultes*

- 6 Fond de tarte sablé 28 cm pur beurre
- 1,5 L de crème légère UHT LIAISONS & CUISSONS PRESIDENT Professionnel
- 25 œufs 53/63
- 3 kg de pommes Golden
- 800g de sucre semoule
- 200 mL de Calvados dénaturé
- 20g de cannelle moulue
- 300g de sucre glace



LE PLUS DU CHEF

Possibilité de varier avec d'autres fruits (poires, abricots, pêches...)



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Tarte Normande	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
<i>Valeurs pour une portion de 85g</i>	181,8	3,1 g	8,3 g	23,7 g



SAUCE CARMEL

0,03 €
PORTION



PROGRESSION

Cuire le sucre à sec sans eau dans une casserole.

Mettre l'eau, laisser brunir, retirer du feu.

Mettre la crème légère à chauffer.

Pendant ce temps hors du feu décuire au beurre

Puis ajouter la crème.

Débarrasser, filmer réserver.

INGRÉDIENTS

*pour 100 Adolescents /
Adultes*

- 700 g de sucre semoule
- 120 mL d'eau
- 300 g de beurre
GASTRONOMIQUE doux
PRÉSIDENT Professionnel
- 850 mL de crème fraîche
légère épaisse pour
SAUCES & CUISSONS
PRÉSIDENT Professionnel



LE PLUS DU CHEF

Pour agrémenter les poires au sirop ou encore les crêpes.

- Retrouver la vidéo de la recette sur le dvd :



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Sauce caramel	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
<i>Valeurs pour une portion de 20g</i>	66,1	0,3 g	3,9 g	7,4 g



D'autres idées recettes et vidéos sur :
www.president-professionnel.fr



Rejoignez-nous sur Facebook :
www.facebook.com/chefspresidentprofessionnel



Si vous souhaitez recevoir le dvd
La crème dans tous ses états,
vous pouvez en faire la demande
par internet ou par téléphone, dans
la limite des stocks disponibles.

PRÉSIDENT
Professionnel

De l'école aux étoiles,
Président Professionnel accompagne les chefs

LACTALIS CONSOMMATION HORS FOYER - les «Placis» - 35230 Bourgbarré
Tél. : 02 99 26 66 66 - Fax : 02 99 26 64 70 - www.president-professionnel.fr