

Les produits sélectionnés



Fournisseur : Darégal
Référence : Squeeze Sauce chimichurri
Conditionnement : flacon à bec verseur de 450 g
Colisage : carton de 6 flacons
Prix public : 9,90 € le flacon



Fournisseur : Cuisine Solutions
Référence : Carré d'agneau rôti
Conditionnement :

180 g mono portion
Colisage : carton de 25 portions sous vide surgelées
Prix public : 7,68 € la portion



Fournisseur : Pure&simple, by ACE

Référence : Écrasé de patate douce blanche
Conditionnement : poche de 454 g
Colisage : carton de 20 unités
Prix public : 3,32 € le sachet



Fournisseur : Darégal
Référence : Cooleaze poivron jaune thym citron
Conditionnement : flacon de 240 g avec embout de précision
Colisage : carton de 4 flacons
Prix public : 9,50 € le flacon



Fournisseur : Darégal
Référence : Cooleaze persil
Conditionnement : flacon de 240 g avec embout de précision
Colisage : carton de 4 flacons
Prix public : 9,50 € le flacon

100 % surgelé... ou presque !

Quand l'acheteur, Charlie Lesellier provoque le chef, Alban Rousseau. Après le burger, le défi : réaliser une recette de viande cuisinée à partir d'une sélection imposée de produits surgelés. Un challenge relevé avec brio par le chef...

NOM Carré d'agneau rosé
 (viennoise d'herbes, purée fine de patate douce)



© rousseaulesellier

UNE RECETTE rousseaulesellier POUR **Surgelé**

INGREDIENTS (pour 1 personne)

	Quantité	Prix
Agneau*	150 g	6,40 €
Sauce Chimichurri*	25 g	0,55 €
Patate douce en purée*	90 g	0,66 €
Sauce persil*	10 g	0,39 €
Sauce poivron jaune thym citron*	10 g	0,39 €
Raifort	3 g	0,02 €
Crème fraîche	27 cl	1,24 €
Réduction balsamique	10 g	0,39 €
Sel	pm**	
Poivre	pm**	
Total coût matière de l'assiette		10,04 €

(*) : produits surgelés

(**) : pour mémoire

PRÉPARATION

- 01 Marquer l'agneau au sautoir, coté peau pour apporter un croustillant. Refroidir.
- 02 Déglacer le sautoir, avec un jus de cuisson, réduire.
- 03 Mélanger le jus réduit avec du vinaigre glucosé, réduire à nouveau pour la consistance.
- 04 Monter une crème liquide au raifort blanc. Mélanger la crème fouettée et la purée de patate douce.
- 05 Le dressage : à froid badigeonner le carré de la purée d'herbes (la sauce Chimichurri).
- 06 Dresser au cercle la purée.
- 07 Avec chaque jus, disposer quelques goûtes homogène dans l'assiette.
- 08 Ajouter quelques fleurs de ciboulette en décoration, ainsi qu'une branche de thym citron, pour rappeler le citron de la sauce Darégal.

Le + de la recette : Réaliser un plat de bistronomie en toute simplicité tout en restant contemporain. Il est impossible dans la mesure où la remise en œuvre est parfaitement réalisée d'identifier que les produits sont surgelés.

Le point de vue de l'acheteur

Charlie Lesellier

Le choix d'un acheteur pour des produits surgelés repose avant tout sur la volonté d'avoir une gestion très serrée des ingrédients, avec des taux de pertes quasi nuls. L'agneau présente un double emploi, chaud comme froid. La purée, un produit net à l'achat, caractérisé par une réelle optimisation de la perte produit. Plus généralement, cette sélection de produits surgelés se révèle adaptée pour une maîtrise des coûts.

Le point de vue du chef

Alban Rousseau

Tous ces produits sont prêts à emploi et présentent une typicité franche et claire. L'agneau est cuit à cœur à 63 °C, et se caractérise par la cuisson uniforme du sous vide. Grand respect du produit, facile à travailler et à remettre en œuvre. Les préparations de Darégal sont un véritable exhausteur de goût pour la recette. Equilibre, bel assaisonnement, l'ensemble en fait un plat homogène et de saison. La patate douce agrémenté subtilement l'ensemble avec ces notes sucrées.

Un mot sur le Cabinet RousseauLesellier

Alban Rousseau et Charlie Lesellier sont co-fondateurs du cabinet de conseil RousseauLesellier. Il s'adresse à la restauration comme à l'agroalimentaire via un domaine étendu de compétences pointues qui se déploient autour de 4 pôles de savoir-faire : conception de cartes, achats et fournisseurs, formation du personnel, événementiel. Pour en savoir plus : www.rousseaulesellier.com



Web +

Retrouvez la recette de RousseauLesellier sur www.lmondedusurgelé.fr

Vous êtes fournisseurs de produits surgelés sur le marché de la restauration. Si vous souhaitez faire tester vos produits par Charlie et Alban et ainsi, peut-être, les voir sélectionnés dans une prochaine recette « 100 % surgelé ou presque », n'hésitez pas à prendre contact avec le service rédaction du Monde du Surgelé : jf-aubry@pyc.fr