Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

ONCTUEUSE

AUX NOTES DE CRÈME FRAÎCHE

Langoustines à la crème par Pierre Gagnaire

L'envie du vrai

Edito

Depuis plus de 75 ans, Elle & Vire Professionnel® accompagne les Chefs pour promouvoir l'Excellence de la gastronomie Française. Fort de son savoir-faire de maitre crémier, acquis en Normandie, pays de la crème, Elle & Vire Professionnel® continue de se réinventer pour vous offrir la crème de la crème: des produits innovants, au plus proches de la nature, qui allient authenticité et fonctionnalités.
Grâce à une collaboration de long terme avec des chefs de renommée internationale,
Elle & Vire Professionnel® a développé une gamme de crèmes de haute qualité et continue d'innover pour offrir aux chefs des produits qui répondent à leurs attentes élevées. Nous sommes fiers de pouvoir leur proposer des produits authentiques, au plus proche de la nature, aux fonctionnalités supérieures et au bon goût crémier.

C'est pourquoi en 2023, Elle & Vire Professionnel® lance la crème Onctueuse aux notes de crème fraîche: une crème légère dont la fraîcheur et la texture sont sans rappeler l'authenticité de la crème fraîche...avec la praticité de l'UHT en plus.

Fabriquée en Normandie, elle offre ce goût frais et finement acidulé qui révèle les saveurs et réveille les papilles. Texturée et onctueuse, elle donne de la rondeur et de l'onctuosité à vos préparations à chaud comme à froid.
À chaud, elle est parfaite pour les sauces pour pâtes, pour poissons ou pour viandes, ou encore en soupe. Elle nappe bien, elle résiste à l'acidité, et elle offre une parfaite stabilité au bain marie.
À froid, elle convient en sauces froides pour sublimer tous types de plats et sa texture lui permet des usages variés en dips et tacos.

Mais la gastronomie, ce sont les Chefs qui en parlent le mieux. Laissons donc la parole au chef multi étoilé Pierre Gagnaire, parrain d'Elle & Vire Professionnel® ainsi qu'aux chefs Sébastien Faré et Jean-Michel Bardet qui nous ont accompagnés tout au long de cette belle aventure. Leurs créations de haute volée, inspirées de cette nouvelle crème Onctueuse aux notes de crème fraîche, nous ont enchantés. Alors goûtez, essayez et inspirez-vous pour créer vos propres recettes « signature ».

C'est une très belle trouvaille, je pense que ça comble un vide.

Pierre Gagnaire
Chef Multi étoilé
Sponsor Elle & Vire Professionnel®
depuis plus de 15 ans

Sommaire

06 | **LES ENGAGEMENTS ELLE & VIRE PROFESSIONNEL®**
L'Excellence à la française

08 | **CRÈME ONCTUEUSE AUX NOTES DE CRÈME FRAÎCHE**
Découvrez notre produit innovant, ses caractéristiques et ses avantages

10 | **PORTRAITS DE CHEFS**
Pierre Gagnaire, Jean-Michel Bardet et Sébastien Faré

14 | **RECETTES SALÉES**
Découvrez 10 recettes exclusives créées par des chefs uniques pour vous inspirer

34 | **INSPIRATION DESSERTS**
Pour aller plus loin

36 | **LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA®**
Expertise, valeurs et missions

38 | **LES CRÈMES ELLE & VIRE PROFESSIONNEL®**
Une gamme complète

Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

L'EXCELLENCE *à la française*

UNE MARQUE DE TRADITIONS ET D'INNOVATIONS

Depuis 1945, Elle & Vire Professionnel® contribue à la promotion de l'excellence et de la gastronomie.

Grâce à son savoir-faire unique et inégalé en matière de produits laitiers, elle crée de nouveaux produits dans sa région d'origine, la Normandie. Des produits qu'elle exporte aujourd'hui dans plus de 120 pays et qui sont utilisés par les les plus grands chefs.

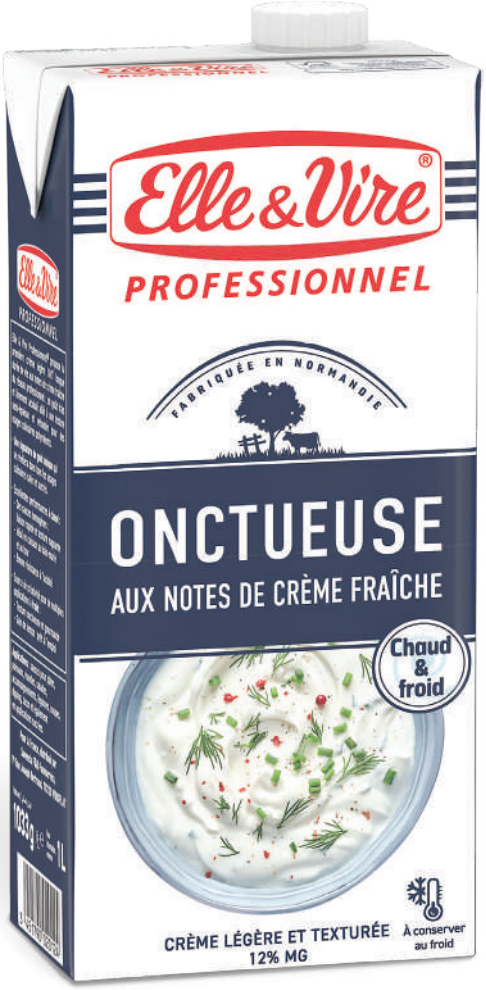
Ses secrets ? Un terroir français d'exception, où les vaches sont souvent au pré, produisent un lait de grande qualité, ce qui permet d'obtenir la meilleure crème.
Elle & Vire Professionnel® a pour objectif d'apporter un soutien de premier ordre aux professionnels de l'industrie afin de proposer des produits adaptés à leurs besoins.

Grâce à une étroite collaboration avec des chefs de renommée mondiale depuis de nombreuses années, Elle & Vire Professionnel® a développé une gamme de crèmes reconnues pour leur régularité et leur performance.

ONCTUEUSE

AUX NOTES DE CRÈME FRAÎCHE

TOUS LES ATOUTS D'UNE CRÈME LÉGÈRE,
***avec en plus,* UN GOÛT ET UNE TEXTURE UNIQUES !**



CRÈME LÉGÈRE
12% M.G.

1 Un bon goût de crème fraîche

finement acidulé pour un maximum de fraîcheur et d'authenticité

2 Une texture veloutée

semi-épaisse qui révèle toute sa gourmandise à froid

3 Excellentes performances à chaud et à froid

SAUCES MINUTE

Nappe bien, réduit et épaissit rapidement

BAIN-MARIE

Ne tranche pas

SAUCES FROIDES

Parfaitement adaptée pour les sauces froides, salades, dipping, etc.

PORTRAITS *de Chefs*

Elle & Vire Professionnel® a travaillé en étroite collaboration avec Pierre Gagnaire pour développer la crème Onctueuse et vous inspirer avec des recettes exclusives.

Pierre Gagnaire

Chef Multi étoilé
Sponsor Elle & Vire Professionnel® depuis plus de 15 ans

Alchimiste du goût, Pierre Gagnaire prône une cuisine poétique et savamment construite. Ce Chef iconoclaste et multi-étoilé orchestre aujourd'hui 12 restaurants dans le monde entier, dont son restaurant éponyme rue Balzac à Paris. Chevalier de la Légion d'honneur et commandeur des Arts et des Lettres, Pierre Gagnaire est reconnu par le public et par ses pairs pour son talent, sa créativité et l'esthétique parfaite de ses plats.

Pierre Gagnaire nous a accompagné du concept au produit et a naturellement accepté d'être le parrain de notre nouvelle crème.

Nous avons interviewé Pierre Gagnaire dans son restaurant parisien de l'hôtel Balzac. Il nous dit tout sur la crème Onctueuse aux notes de crème fraîche.

Restaurant Pierre Gagnaire
6 rue Balzac, Paris 8e

CRÈME ONCTUEUSE
de Pierre Gagnaire

Qu'est-ce qui vous plait dans cette crème ?

Au lieu de mettre un acide comme un citron, un vinaigre ou un vin blanc, on va rajouter cette cuillère de crème Onctueuse aux notes de crème fraîche qui donne de l'esprit à une sauce, un rôti, un produit qui est braisé ou poché.

Qu'est-ce que la crème Onctueuse vous évoque ? Qu'est-ce qu'elle vous inspire ?

Ce sont les pays du nord, c'est le chou, c'est la betterave rouge, c'est le bortsch. C'est également toutes les Amériques du Nord, les pancakes, les saumons fumés, les crêpes épaisses, les blinis, le hareng.

Donc c'est tout un univers, qui est une espèce de frontière délicate qui s'apparente un peu à du salé, mais un salé qui peut se transformer en sucré.

C'est une crème qui se marie très bien avec les fruits rouges, avec tout ce qui est viande froide. L'une des premières recettes que nous avons créée contient de la langoustine crue et quelques fruits.

Qu'est-ce que la crème Onctueuse d'Elle & Vire Professionnel® apporte à vos créations ?

Elle est très bien texturée, elle tient bien à chaud. On va véritablement l'utiliser comme un élément de cuisson et c'est là qu'intervient d'ailleurs le savoir faire d'Elle&Vire, parce que c'est une crème qui ne va pas se délité. C'est une crème qui tient, donc ça, c'est important.

Ce qui est intéressant, c'est qu'elle a ce côté quand même voluptueux. Elle a ce côté comme ça, rassurant.

Un conseil, un dernier mot pour la fin ?

C'est une très belle trouvaille, je pense que ça comble un vide. N'oublions jamais que l'acidité, c'est ce qui révèle le goût d'un produit.

CRÈME ONCTUEUSE
Une source d'inspiration

Sébastien Faré et Jean-Michel Bardet vous proposent dans ce livret plusieurs recettes réalisées à partir de la crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®

La crème Onctueusee a la typicité, l'authenticité et le goût de la crème fraîche tout en étant pratique à travailler. Elle me permet de réaliser les classiques culinaires de la gastronomie mais aussi de réinventer mes recettes, à chaud comme à froid !

Sébastien Faré

Chef étoilé Michelin et
Chef Exécutif Culinaire à La Maison de l'Excellence Savencia®

Sébastien Faré a grandi dans un univers où les produits sont soigneusement sélectionnés et traités. Il a travaillé au Lucas Carton à Paris, à La Table d'Anvers, au Royal Monceau, Chez Jean et Aux Persiennes, avant d'atteindre le point d'orgue de sa carrière en devenant Chef chez Petrossian. C'est en effet durant cette expérience que Sébastien Faré est récompensé d'une étoile au guide Michelin et qu'il reçoit la note de 16 au Gault & Millau®.

Il a toujours travaillé avec des produits Elle & Vire® et, depuis son arrivée en 2014, il est le Chef Cuisinier Exécutif à La Maison de l'Excellence Savencia®.

Nous avons travaillé avec Sébastien pendant plusieurs années sur le développement de la crème Onctueuse aux notes de crème fraîche. Dans ce livret, il partage avec vous une sélection de recettes chaudes et froides pour vous inspirer dans l'usage que vous choisirez d'en faire.

Une belle acidité bien maîtrisée, une rondeur en bouche et une très belle texture.

Jean-Michel Bardet

Chef étoilé

Jean Michel Bardet a occupé de multiples postes dans de grands établissements, en France et à l'étranger pendant plusieurs années.

En 2017, il rejoint Olivier Bellin pour l'ouverture de son restaurant The Ocean, à Hong Kong. Moins de 8 mois plus tard, l'établissement obtient sa première étoile Michelin. De retour en France, il exerce au Moulin de l'Abbaye, Relais & Châteaux de Brantôme (Périgord), obtient 3 Toques Gault & Millau® pour le restaurant et se voit récompensé du Trophée des Techniques d'Excellence du Sud-Ouest Gault & Millau® 2018. Son expérience à l'étranger (Amérique du Nord, Londres, Hong Kong, Shanghai) lui a permis d'être un ambassadeur de la gastronomie française tout en étant en contact avec des cuisines des quatre coins du monde.

Inspiré par la saveur et la texture de la crème Onctueuse aux notes de crème fraîche, Jean-Michel Bardet a créé des recettes en harmonie avec les tendances internationales.

Ajoutez une cuillère de cette crème Onctueuse pour donner de l'esprit à une sauce.

Pierre Gagnaire

VOLAILLE
À LA CRÈME

Recette par Pierre Gagnaire

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

3 suprêmes de volaille de Bresse

400 g de crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®

50 g de beurre

1 tomate cœur de bœuf bien mûre

100 g de girolles

4 tranches fines de fenouil

10 belles feuilles d'épinard bien tendres

120 g de petits pois frais écossés

Thym / laurier

3 belles écorces de citron

1/4 de litre de fond de volaille

Sel fin

Fleur de sel

Poivre blanc du moulin

Préparation

Nettoyer les girolles et les feuilles d'épinard.

Déposer dans un plat épais les suprêmes de volaille (déjà légèrement salés) avec thym, laurier et écorces de citron. Napper de crème, mettre en attente à température ambiante.

Émincer la tomate en fines tranches.

Saler et poivrer légèrement les 4 tranches de fenouil.

Faire bouillir les pois jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis les plonger dans de l'eau glacée.

Cuisson

Démarrer sur le feu doux la cuisson des suprêmes de volaille jusqu'au frémissement, couvrir et enfourner pendant 5 min à 200°C. Débarrasser la volaille sur une grille. Ajouter dans le plat la tomate émincée et le fond blanc ; faire légèrement chauffer, ajouter les petits pois, rectifier le goût.

Faire légèrement tomber les feuilles d'épinards dans un peu de beurre, assaisonner.

Sauter les girolles au beurre, assaisonner.

Émincer la volaille, la passer quelques secondes dans un beurre mousseux.

Dressage

Dresser l'assiette en commençant par les feuilles d'épinard, les girolles, la crème de cuisson. Ajouter les fines tranches de volaille que l'on agrémente de fleur de sel, idem pour le fenouil.

Réalisez vos sauces minute avec la crème Onctueuse. Elle nappe bien, réduit vite et reste stable aux ingrédients acides et à l'alcool.

Sébastien Faré

SAUMON GRILLÉ MI-CUIT
SAUCE CURRY

Recette par Sébastien Faré

Pour 10 personnes

MARINADE
140 g de jus de citron
60 g de miel
7 g de curry
Sel, poivre, sucre

SAUMON
10 filets de saumon

SAUCE CURRY
300 g de crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®
100 g d'oignon
20 g d'huile d'olive
125 g d'ananas en dès
125 g de pomme verte en dès
80 g de mangue en dès
150 g d'eau de coco
7 g de curry
1 p de citron vert
25 g de miel
Fleur de sel
Poivre du moulin
Sucre

DRESSAGE
Dés de mangue
Dés d'ananas
Julienne de pomme verte
Copeau de noix de coco fraîche
Cress de basilic
Cress de shiso
Poudre de curry
Fleur de sel
Poivre du moulin
Zestes d'orange confits

Marinade
Mélanger l'ensemble des ingrédients.

Saumon
Parer les pavés de saumon : retirer la peau et la partie noire. Mettre les pavés de saumon à mariner 3 à 4 h minimum.

Sauce Curry
Ciseler finement l'oignon. Dans une casserole, ajouter l'huile, faire chauffer légèrement et suer l'oignon sans coloration. Ajouter les dès d'ananas, de pomme verte et de mangue.

Verser l'eau de coco, la crème et ajouter le curry, le zeste de citron vert et le jus. Porter à ébullition et cuire à couvert doucement 30 min environ. Verser dans un blender et mixer.

Passer au chinois étamine et ajouter le miel.

Rectifier l'assaisonnement avec le sel, poivre du moulin et sucre si nécessaire.

Réserver au bain marie.

Dressage
Au moment de l'envoi, cuire le saumon au chalumeau (à la flamme) ou sous la salamandre. Cuire d'un seul côté.

Dresser en commençant par le saumon, puis la sauce, ajouter les autres éléments du dressage.

Apportez de la fraîcheur et de l'acidité à vos plats grâce à la crème Onctueuse !

Sébastien Faré

TAGLIATELLES AUX COQUES ET CREVETTES
CRÈME LÉGÈRE AIL/GINGEMBRE

Recette par Sébastien Faré

Pour 4 personnes

TAGLIATELLES AUX COQUES ET CREVETTES

1 kg de tagliatelles à l'encre
50 g d'huile d'olive
1 kg de coques
250 g de vin blanc
1 gousse d'ail
Fleur de sel
Poivre du moulin

CRÈME LÉGÈRE AIL/GINGEMBRE

700 g de crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®
2 gousses d'ail
70 g de gingembre frais
1/4 de botte de persil plat ciselé
150 g de jus de coques
Fleur de sel
Poivre du moulin

DRESSAGE

30 crevettes décortiquées moyennes
1 gousse d'ail hachée
25 g d'huile
50 g de beurre
Persil plat ciselé finement
Fleur de sel
Poivre du moulin

Tagliatelles aux coques et crevettes

Bien laver les coques. Dans une grande casserole, mettre le vin blanc et la gousse d'ail écrasée et poivrer, réduire de moitié. Ajouter les coques et les ouvrir. Les débarrasser et réserver le jus dans un cul de poule pour qu'il décante pendant 1 h, le filtrer et réserver au froid.

Décoquiller les coques, en garder quelques-unes pour mettre en décor.

Cuire à l'eau bouillante salée les tagliatelles, les égoutter et ajouter l'huile d'olive.

Crème légère ail/ gimgembre

À l'aide du microplane, râper le gingembre frais et les gousses d'ail. Les ajouter à la crème, avec le persil plat, le jus de coques. Vérifier l'assaisonnement et réserver au froid.

Dressage

Au moment de l'envoi, faire sauter les crevettes dans l'huile bien chaude, assaisonner et en fin de cuisson ajouter le beurre et l'ail haché.

Dresser en commençant par les tagliatelles, les coques, les crevettes et terminer avec la crème légère ail/gingembre. Parsemer de persil plat ciselé.

Conseil du Chef

Osez les associations avec la crème Onctueuse aux notes de crème fraîche : herbes, épices, poissons, ou viandes blanches... et aussi bien à chaud qu'à froid !

Cuire le poisson directement dans la crème Onctueuse, c'est avoir une sauce déjà prête rapidement et facilement. Un vrai gain de temps et la garantie d'un résultat délicieux !

Sébastien Faré

CABILLAUD RÔTI À FOUR DOUX

SPAGHETTI DE LÉGUMES, SAUCE CRÈME AU SÉSAME

Recette par Sébastien Faré

Pour 10 personnes

CABILLAUD

10 filets de cabillaud

SAUCE CRÈME SÉSAME

750 g de crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®

75 g d'huile de sésame

60 g de tahiné (crème de sésame)

Sel

Poivre du moulin

1 gousse d'ail

SPAGHETTI DE LÉGUMES

500 g de carottes

500 g de courgettes

50 g d'huile d'olive

DRESSAGE

20 g de graines de sésame doré

1 botte d'oignon nouveau

Fleur de sel

Poivre du moulin

Cabillaud

Bien saler les cabillauds et les laisser 15 min au froid. Rincer les pavés sous l'eau froide, les sécher.

Sauce crème au sésame

Mélanger la crème avec l'huile de sésame, la crème de sésame, l'ail râpé à la microplane et assaisonner.

Verser dans un plat la sauce crème, déposer les dos de cabillaud et cuire au four à 80°C pendant 20 min selon la grosseur.

Récupérer la sauce crème et la porter à ébullition, rectifier l'assaisonnement. Réserver au bain-marie le temps du service.

Spaghetti de légumes

Eplucher et laver les carrotes, laver les courgettes et les tailler en spaghetti avec une mandoline. Les faire sauter séparément avec un peu d'huile d'olive et les assaisonner.

Dressage

Laver et émincer la botte d'oignon nouveau.

Dresser en commençant par la sauce crème, ajouter le cabillaud et les légumes. Terminer avec les graines de sésame, l'oignon émincé, la fleur de sel et le poivre du moulin.

Conseil du Chef

Utilisez la crème Onctueuse à la place d'un mélange avec vinaigre et citron. Cela vous permettra un gain de temps et de la rentabilité.

VELOUTÉ D'ARTICHAUTS

CONDIMENT ACIDULÉ

Recette par Sébastien Faré

Pour 10 personnes

VELOUTÉ

5 gros artichauts

150 g de crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®

30 g de beurre

200 g d'oignons

200 g de bouillon de légumes

700 g de lait

Fleur de sel

Poivre du moulin

DRESSAGE

200 g de crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®

Croutons dorés

Feuilles de capucines

Oxalis

Huile d'olive

Poivre du moulin

Rucola cress

Velouté d'artichauts

Cuire les artichauts dans l'eau bouillante salée. Refroidir.

Effeuiller afin de récupérer les fonds d'artichauts (il faut en avoir 600 g).

Les couper en gros morceaux. Eplucher et émincer finement les oignons, les faire suer dans le beurre doucement.

Ajouter les fonds d'artichauts, le bouillon de légumes, le lait et la crème, assaisonner et cuire environ 20 min. Mixer et passer au chinois. Vérifier l'assaisonnement.

Réserver au bain marie.

Dressage

Au moment de l'envoi, dresser le velouté, ajouter tous les éléments du dressage et terminer par la crème.

La crème Onctueuse s'intègre parfaitement dans la cuisine traditionnelle ou moderne et se marie aussi bien dans des recettes à la française, qu'italienne, américaine ou asiatique.

Jean-Michel Bardet

WONTONS DE LAPIN

BOUILLON SOUR

Recette par Jean-Michel Bardet

Pour 4 personnes

BOUILLON SOUR

2 cuisses de lapin
1 c.à.s de concentré de tomate
4 échalotes
2 bâtons de citronnelle
1 L de fond de volaille
10 cl de lait de coco
50 g de gingembre frais
1 piment rouge fort
2 feuilles de lime kaffir
1 citron vert
10 feuilles de basilic Thaï
15 g de coriandre fraîche
25 cl de **crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®**
QS de sauce soja
QS d'huile de pépins de raisins

FARCE WONTON

Crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®
Oignon vert émincé
Sauce soja
Coriandre fraîche
1 citron vert
2 g de piment d'Espelette
Sel

WONTONS

1 paquet de pâte à raviole chinoise

DRESSAGE

1 concombre découpé en dés
24 cacahuètes
Feuilles de basilic Thaï
Coriandre fraîche
1 piment frais coupé en fine lamelles
Oignon vert émincé
4 ml d'huile d'olive fumée
4 c.a.s de crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®
Zestes de citron vert

En amont....

Peler les concombres et les tailler en gros dés réguliers. Les assaisonner au gros sel et les laisser dégorger 30 min. Rincer à l'eau froide et réserver au frais.

Bouillon sour

Mettre l'huile à chauffer dans une sauteuse. Saisir les cuisses de lapins déjà assaisonnées de sel et poivre. Dégraisser. Ajouter le concentré de tomate, les échalotes et la citronnelle émincées. Revenir 5 min. Déglacer au fond de volaille et lait de coco. Au premier bouillon ajouter le gingembre épluché et coupé, le piment rouge, les feuilles de lime et un zeste de citron vert. Cuire à couvert pendant 30 min environ. Après cuisson ajouter les feuilles de basilic Thaï et de coriandre en infusion 10 min. Enlever les cuisses de lapins et récupérer les chairs. Filtrer le bouillon y ajouter la crème et un trait de sauce soja. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Farce wonton

Assaisonner les chairs de lapin avec la crème, l'oignon vert émincé, la sauce soja, la coriandre, le jus de citron vert, le piment d'Espelette. Saler.

Wontons

Faire les wontons avec cette farce. Les cuire à la vapeur ou à l'eau 5 min environ.

Dressage

Poser les wontons dans une assiette chaude avec trois cubes de concombre, 6 cacahuètes, les feuilles de basilic Thaï, la coriandre, les lames de piment rouge et l'oignon vert émincé. Finir avec l'huile de piment fumé, une cuillère de crème et un zeste de citron vert.

CÔTE DE BŒUF

POMMES DE TERRE AU FOUR, CRÈME AIGRELETTE & SAUCE AU POIVRE

Recette par Sébastien Faré

Pour 10 personnes

POMMES DE TERRE

10 grosses pommes de terre

CÔTE DE BŒUF

5 côtes de bœuf de 800 g
25 g d'huile
50 g de beurre
Fleur de sel
Poivre du moulin

CRÈME LÉGÈRE AIGRE

500 g de Crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®
Fleur de sel
1 botte de ciboulette ciselée
100 g d'échalotes ciselées finement
10 g de raifort râpé

SAUCE AU POIVRE

25 g de Beurre doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire® (1)
50 g d'échalotes
50 g de Cognac®
100 g vin blanc
2 à 3 g de poivre noir mignonette
50 g de fond brun de veau réduit
200 g de crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®
50 g de Beurre doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®
QS de sel

DRESSAGE

Fleur de sel
Poivre du moulin

Pommes de terre au four

Laver et envelopper les pommes de terre dans l'aluminium. Les cuire au four à 210°C environ 1 h selon la grosseur.

Côte de boeuf

Parer les côtes de bœuf si nécessaire. Saler, poivrer.

Dans une poêle chaude avec l'huile, les saisir et bien les colorer, ajouter le beurre et terminer la cuisson au four à 220°C en fonction du point de cuisson désiré.

Crème légère aigre

Mélanger la crème, la fleur de sel, le raifort, les échalotes.

Vérifier l'assaisonnement. Verser dans des ramequins, ajouter la ciboulette.

Sauce au poivre

Éplucher et ciseler finement les échalotes.

Dans une casserole, mettre les échalotes avec le beurre (1) et faire suer ; ajouter le poivre mignonette. Flamber au Cognac®.

Ajouter le vin blanc et réduire presque à sec.

Ajouter la crème, le fond brun de veau réduit et réduire jusqu'à une consistance nappante. Monter avec le beurre (2).

Assaisonner

Dressage

À sortie du four, débarrasser la côte et la laisser reposer 10-15 min environ recouverte d'une feuille d'aluminium.

Dresser sur une planche avec les pommes de terre et la crème légère aigre.

La crème Onctueuse a un côté voluptueux rassurant.
Il faut l'avoir près de soi !

Pierre Gagnaire

LANGOUSTINES
À LA CRÈME

Recette par Pierre Gagnaire

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

6 grosses langoustines

200 g de crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®

120 g de lait Ribot

4 feuilles de gélatine

1/2 poivron long vert

1 c.à.c de paprika

1 citron jaune

Huile d'olive douce

1 épis de maïs frais tendre

5 à 8 fraises de qualité

8 groseilles à maquereau

1 grappe de groseilles

Ciboulette

Fleur de sel

Poivre noir du moulin

Lait Ribot gélifié

Incorporer la gélatine ramollie à l'eau tiède dans une partie du lait Ribot légèrement chauffé.

Mettre en plaque, puis tailler en carrés.

Crème assaisonnée

Tailler en fine brunoise le poivron vert, la mélanger à 80 g de crème avec le paprika. Assaisonner légèrement.

Langoustines

Décortiquer les queues de langoustines.

Les escaloper en 3, les saler, poivrer, ajouter un trait d'huile d'olive, un peu de zeste de citron râpé à la microplane, quelques gouttes de jus de citron.

Mélanger délicatement.

Dressage

Égrainer l'épis de maïs. Couper les fraises et les groseilles à maquereau.

Déposer au centre d'une grande assiette plate un trait de crème assaisonnée et répartir de façon élégante la crème nature.

Déposer deux-trois carrés de lait ribot gélifié.

Déposer les langoustines bien froides.

Terminer en ajoutant les grains de maïs, les fraises, les groseilles à maquereau, les groseilles et la ciboulette.

SALADE DE CHOU ROUGE
SAUCE AIGRE

Recette par Jean-Michel Bardet

Pour 4 personnes

SALADE DE CHOUX
1 chou rouge
1 concombre

MARINADE
2 oranges à jus
3 c.à.s. d'huile de noix
2 c.à.s. de vinaigre de cidre
1 trait de sirop de grenadine
QS de cumin en poudre
Sel
Poivre du moulin

SAUCE AIGRE
200 g de crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®
1 c.à.c. de miel de fleurs
Huile de noix
Sel

DRESSAGE
1 grenade fraîche
1 pomme Granny Smith
Cerneaux de noix
Herbes et fleurs de saison

Salade de choux
Couper le chou rouge en quatre et l'émincer très finement. Le laver à l'eau froide et l'égoutter. Éplucher le concombre et le tailler en fine julienne.

Marinade
Faire un jus d'orange, ajouter les autres ingrédients comme une vinaigrette. Y faire mariner le chou et le concombre. Saler, poivrer. Réserver au frais jusqu'au dressage.

Sauce à la crème
Dans un cul de poule mettre la crème, le miel et l'huile de noix, saler, poivrer. Ajouter un trait d'huile de noix.

Dressage
Découper la pomme verte en fines tranches et les disposer en rosace. Ajouter au centre la salade de choux légèrement égoutter. Ajouter des morceaux de cerneaux de noix. Couper la grenade en deux et récupérer ses graines. Disposer autour la sauce à la crème et finir avec les graines de genade, les fleurs et herbes fraîches

Conseil du Chef
Avec la crème Onctueuse, vous pouvez réaliser tous types de sauces froides et dipping sains !

TACOS DE POULET
CRÈME DE FROMAGE

Recette par Sébastien Faré

Pour 10 persones

GARNITURE LÉGUMES
1 boite 4/4 de maïs
2 poivrons rouges
2 p de salade sucrine
2 p d'avocats
1 petit piment rouge
100 g d'oignons frits

POULET PANÉ FRIT
5 gros filets de poulet
140 g de farine
30 g de maïzena
4 g de sel
10 g de farine de riz
6 g de sucre
8 g de levure chimique
240 g d'eau
200 g de panure Panko
5 g d'épices grillées
Fleur de Sel, poivre

CRÈME AU FROMAGE
500 g de crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®
100 g de fromage râpé type emmental
Sel
Poivre du moulin

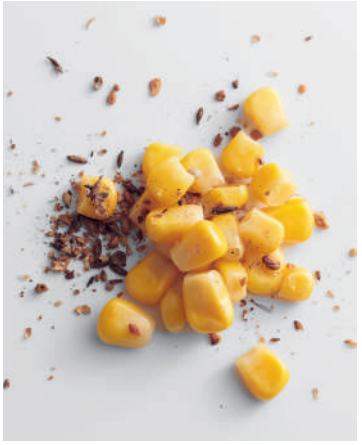
DRESSAGE
10 tacos natures

Garniture légumes
Égoutter le maïs. Éplucher et tailler finement les poivrons rouges et le piment. Éplucher et tailler de belles lamelles d'avocat. Émincer la sucrine finement.

Poulet pané frit
Détailler le poulet en grosses lanières. Assaisonner avec de la fleur de sel, poivre et des épices grillées. Dans un cul de poule, mélanger la farine, la maïzena, les 4 g de sel, la farine de riz, le sucre et la levure chimique. Ajouter l'eau progressivement en mélangeant. Tremper le poulet dans le mélange, bien égoutter et rouler dans la panure panko. Frire à 170/180°C pendant quelques minutes.

Crème au fromage
Porter à ébullition la crème Onctueuse, hors du feu ajouter le fromage râpé. Bien mélanger et mixer. Laisser refroidir.

Dressage
Garnir les tacos de l'ensemble des ingrédients en ajoutant la crème de fromage à la fin. Rouler.



Conseil du Chef
Vous pouvez faire des tacos en fermant les extrémités et en les pliant bien. Cuire quelques minutes dans une machine à panini.

La crème Onctueuse accompagne parfaitement une tarte Tatin.

INSPIRATION
Desserts

La crème Onctueuse aux notes de crème fraîche d'Elle & Vire Professionnel® peut également être utilisée en desserts, aussi bien en accompagnement qu'en incorporation. Laissez libre court à votre créativité afin d'apporter une touche de fraîcheur et d'onctuosité à vos créations !

Pour accompagner les desserts aux fruits...

...ou le fromage pour réaliser des cheesecakes.

la maison de l'Excellence®

SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

La Maison de l'Excellence Savencia®
transmet son expertise et ses valeurs d'écoute et de partage à travers le monde.

Située à Viroflay, aux portes de Paris, La Maison de l'Excellence Savencia® est un lieu de partage et de transmission dédié aux professionnels français et internationaux de la restauration et de la Boulangerie-Pâtisserie, mais aussi un lieu de réflexion sur la cuisine et la pâtisserie de demain. Nicolas Boussin, chef pâtissier MOF 2000 et Sébastien Faré, chef cuisinier anciennement étoilé, accueillent, tout au long de l'année à La Maison de l'Excellence Savencia® , des chefs, des boulangers et des pâtissiers pour des formations individuelles et collectives. Une équipe de chefs sur le terrain accompagnent les professionnels dans le monde.

Depuis 2020, La Maison de l'Excellence Savencia® est passée au digital et propose désormais des formations et des démonstrations en ligne.

LES MISSIONS *des Chefs*

1 **INSPIRER**
au travers des collections de recettes
de La Maison de l'Excellence Savencia®.

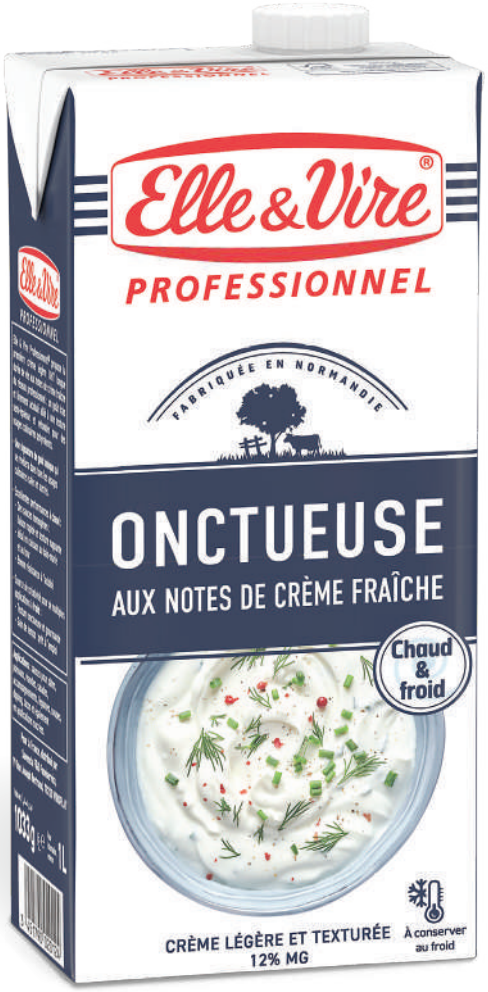
2 **ACCOMPAGNER**
les professionnels grâce à des conseils
pratiques et techniques.

3 **INNOVER**
réfléchir aux innovations de demain
en collaboration avec les professionnels.

4 **TRANSMETTRE**
leur savoir-faire et leur expertise produit.

Elle & Vire PROFESSIONNEL

LA SIGNATURE *Fraîcheur* DE VOS CRÉATIONS



CRÈME ONCTUEUSE AUX NOTES DE CRÈME FRAÎCHE

- **Signature de goût** fraîche et acidulée
- **Texture veloutée** à froid
- **Polyvalente** des usages à chaud et à froid
- **Excellentes performances** en cuisson
- **Gain de temps** : rien à ajouter
- **Bouchon refermable** pour une bonne conservation

UNE GAMME DE CRÈMES POLYVALENTES

CRÈME EXCELLENCE

35% MG - 1 L

- Rendement* supérieur au marché et tenue: une crème performante et régulière toute l'année
- Goût unique: caractère de la crème crue préservée
- Résistance à tous types de cuisson, même longues (four, bain-marie)
- Forte capacité à exalter les saveurs

CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE

EXCELLENCE 35% MG - 5 L

- Goût finement acidulé
- Pouvoir nappant et excellente résistance

CRÈME LÉGÈRE ÉPAISSE

SPÉCIALE CUISSON 15% MG - 5 L

- Goût frais et légèrement acidulé
- Excellente résistance
- Idéal en réduction

CRÈME LÉGÈRE CUISSON ET LIAISON 12% MG - 1 L

- Idéal pour des sauces nappantes minute, légères et gourmandes
- Excellente résistance à l'acidité à chaud et à froid

SUBLIME CRÈME AU MASCARPONE

36,5% MG - 1 L

- 70% de crème Excellence et 30% de mascarpone
- Apporte onctuosité et rondeur
- Très bonne tenue (48h à 4°C) y compris à la congélation / décongélation

CRÈME PERFECTION

30% MG - 1 L

- Liaison instantanée (moins de 3 minutes)
- Maxi volume de sauces: rendement de 75%
- Très bonne tenue en crème fouettée (24h à 4°C)

APPLICATIONS → / CRÈMES ↓	SALÉ				SALÉ/SUCRÉ	SUCRÉ		
	Sauces (déglaçage, bain marie)	Gratins	Usages à froid (sauces crémées)	Appareils	Topping / Dipping	Appareils	Crèmes montées / Décors	Incorporations foisonnées
Crème Onctueuse 12% MG	🍴🍴🍴	🍴	🍴🍴🍴	🍴🍴🍴	🍴🍴🍴	🍴🍴🍴	-	-
Cuisson et Liaison 12% MG	🍴🍴🍴	🍴	🍴🍴🍴	🍴🍴🍴	-	🍴🍴🍴	-	-
Sublime Crème au Mascarpone	🍴	🍴	🍴	🍴	-	🍴	🍴🍴🍴	🍴
Crème Perfection 30% MG	🍴🍴🍴	🍴🍴🍴	🍴	🍴🍴🍴	-	🍴🍴🍴	🍴	-
Crème Excellence 35% MG	🍴🍴🍴	🍴🍴🍴	🍴	🍴🍴🍴	-	🍴🍴🍴	🍴🍴🍴	🍴🍴🍴

*Test effectué sous contrôle d'huissier : résultats obtenus en moyenne au KitchenAid sur des crèmes à +4°C.

\- Pas adaptée 🍴 Adaptée 🍴🍴🍴 Parfaitement adaptée

On vous réserve
La crème de la crème
des services

L'EXCELLENCE & VOUS

+200 RECETTES
inspirantes

+15 SERVICES PREMIUM
Pour vous et votre établissement

+40 VIDÉOS MASTERCLASS
Et gestes techniques

+1000 CADEAUX
au choix

REJOIGNEZ NOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ SUR
WWW.LEXCELLENCEETVOUS.FR
et accédez à de nombreux avantages et animations en exclusivité (inspiration, expertise et savoir-faire).

Vous pouvez aussi facilement gagner des points pour (vous) faire plaisir dans la boutique cadeaux et bénéficier de services sur-mesure dédiés à votre établissement !

Suivez-nous sur

www.elle-et-vire.com/pro/fr
Elle et Vire Professionnel France
@elleetvirepro_france

Elle & Vire Professionnel® et La Maison de l'Excellence Savencia® sont des marques protégées.
Leurs utilisations sans autorisation expresse sont interdites. Photos non contractuelles. Sous réserve d'erreurs typographiques.
Crédits photos : Laurent Fau (Studio des Fleurs) et Pierre Baelen. Créé par : Kinta Smart Studio
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE - RCS 389 330 739 VERSAILLES - 79, rue Joseph Bertrand 78223 VIROFLAY Cedex
SASU au capital de 900 000 euros - Mai 2023

PEFC 10-31-1306
IMPRIMÉ SUR DU PAPIER PEFC / PROMOUVOIR LA GESTION DURABLE DE LA FORÊT