

Sélectionnez L'EXCELLENCE



DU 1ER OCTOBRE AU 31 OCTOBRE 2017

PROMO
SPÉCIALE -10%



Crème Excellence
35% de M.G.
Colis de 6 x 1 litre



Sublime Crème
au Mascarpone
Colis de 6 x 1 litre



Crème Perfection
30% de M.G.
Colis de 6 x 1 litre

Un taux de foisonnement
exceptionnel : **2,8L***

Une tenue parfaite :
24h à 4°C

Maxi tenue : 48h à 4°C

Appellation «Mascarpone»
pour tous vos plats

Maxi volume de sauce :
75% de rendement**

Tenue garantie en crème
fouettée 24h à 4°C



* 2,8L de crème fouettée obtenus à partir d'1L de crème Excellence. ** Tests réalisés sous contrôle d'huissier

Rendez-vous sur www.elle-et-vire.com

Elle & Vire
PROFESSIONNEL



“

Quand on veut offrir de la qualité, on va à des choses fondamentales. Cela passe par un rapport de confiance avec les gens avec lesquels on travaille.

Pierre Gagnaire ”

MOULES DE BOUCHOT KERLOUPS



“

Aller à l'essentiel pour arriver à la quintessence d'un goût.

”



Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 3 kg de moules nettoyées
- 2 échalotes émincées
- 3 gousses d'ail écrasées
- Thym frais
- Laurier frais
- 1 bâton de citronnelle concassé
- 1/2 botte d'estragon
- 1/2 botte de cerfeuil
- 1/2 botte de persil simple
- 2 branches de menthe fraîche
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 20 cl de vin blanc
- 15 cl de lait de coco
- 1/4 de litre de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
- 5 g de gingembre frais en fine brunoise
- 200 g d'orange (ou de gros champignons de Paris) coupés en morceaux
- 60 g de **Beurre Doux Elle & Vire® 82% MG**
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 6 feuilles de chou cuites à l'eau et grillées

1

Faire suer au beurre dans une cocotte épaisse les échalotes avec l'ail, le thym et le laurier. Verser les moules, mouiller avec le vin blanc, cuire doucement jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Les égoutter, faire réduire d'1/4 ce bouillon. Ajouter alors les herbes fraîches, la citronnelle, le lait de coco et la crème.

2

Faire cuire jusqu'à obtention d'un liquide onctueux ; filtrer, ajouter les champignons, les cuire (5 minutes), ajouter le gingembre frais.

3

Verser cette crème sur les moules. Laisser infuser pendant 10 minutes au chaud (surtout ne pas faire bouillir).

Montage

Au centre de 6 assiettes plates, déposer les feuilles grillées de chou, répartir dessus l'ensemble des moules qui seront nappées des champignons en sauce bien chauds. Quelques pousses de salade ou d'herbes fraîches peuvent terminer les assiettes.

