

RECETTES

- Les Chefs d'Alsace -

VOUS LIVRENT LEURS SECRETS
POUR CUISINER
LE "COEUR DE MASSIF"





Henri Gagneux



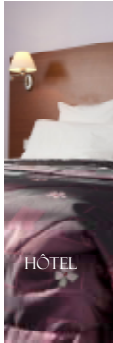
LA PALETTE

RESTAURANT

TRAITEUR

HÔTEL

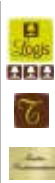
WETTOLSHEIM
ALSACE



Situation :
 * Colmar Gare : 10 mn
 * Strasbourg : 55 mn
 * Mulhouse : 37 mn
 * Freiburg : 35 mn
 * Bâle : 45 mn

Hôtel :
 * Wifi gratuite
 * Parking privé
 * Plateaux d'accueil
 * Salle d'attente
 * Ecran plat
 * Canal +
 * Téléphone

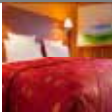
* Accès et chambres adaptés aux personnes à mobilité réduite



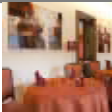
Fermeture du restaurant :
Le dimanche soir, lundi et mardi midi
Fermeture annuelle : nous consulter

www.lapalette.fr

9, Rue Herzog 68920 WETTOLSHEIM
Tél : 03-89-80-79-14
Fax : 03-89-79-77-00
lapalette@lapalette.fr
GPS : 48.0606626 -7.305519



Hôtel



Restaurant



Traiteur Evénement



A 5 minutes de Colmar, en plein cœur du vignoble alsacien.
L'hôtel est situé dans un pavillon au fond du parc,
un havre de paix bordé par les vignes.

A 5 minutes' drive from Colmar at the heart of the vineyards of Alsace.
The hotel is set in a pavillon, hidden in a park -
a vine-lined haven of peace.

Un mélange artistique de saveurs, entre tradition et originalité,
vogueant au gré des saisons.

Discover a subtly artistic blend of tastes, combining tradition and
originality, carried by the winds of the seasons.

Nous mettons notre expérience à votre disposition pour tous
événements. Soyez l'invité de votre réception.
Dans notre boutique, découvrez une palette de produits maisons
We use all of our experience to host your events.
Feel like a guest at your own reception.
Discover a palette of homemade products in our shop.



Boutique



Personnes

4

Temps

??

Difficulté

??

Budget

??

Tartare de Cœur du Massif aux petits légumes et œuf à la neige

- *Par ??????????* -

La Palette



INGRÉDIENTS

Tartare de légumes :

- 150 gr de Cœur de Massif
- 100 gr de carotte
- 100 gr de céleri
- 100 gr de courgette
- Ciboulette

Vinaigrette :

- 5 cuillères d'huile de pépin de raisin
- 2 cuillères de melfort
- Sel

Œuf à la neige :

- 3 blancs d'œuf
- Une pincée de sel
- Une pincée de sucre

1. Tailler les légumes en petite brunoise ainsi que la tomme du Massif. Cuire les légumes à l'eau.
2. Confectionner la vinaigrette avec tous les ingrédients.
3. Mélanger quelques heures auparavant les légumes, la vinaigrette, le Cœur de Massif et la ciboulette ciselée.
4. Confectionner le blanc en neige en montant les blancs avec le sel et le sucre. Les pocher avec la poche à douille en petit dôme. Passer au four vapeur 3 minutes ou à la casserole avec un peu d'eau et un peu de lait. Déposer sur le blanc en neige des petits dés de Cœur du Massif.
5. Montage :
Au centre de l'assiette déposer la brunoise de légumes avec le Cœur de Massif puis le blanc en neige avec les dés de Cœur de Massif et décorer de petites herbes ou fleurs à votre goût.

Bonne dégustation

Personnes
30

Temps
??

Difficulté
??

Budget
??

Mousseux de Cœur de Massif dans l'esprit d'une Tartiflette

- Par ?????????? -

Le Cheval Blanc



INGRÉDIENTS

Purée Pommes de Terre :

- 1 Kg de Pommes de Terre épluchées
- 0.400 Kg Beurre de Qualité

Garniture :

- 30 Tranches très fines de Jambon Forêt Noire
- 1 Kg Lardons Frais des Vosges
- 200 g Pignons de Pin
- 2 Oignons

Emulsion :

- 800g Cœur de Massif
- 2 Litres de Fond Blanc ou Bouillon de Légumes
- 300g de Crème
- 250g d'huile de Tournesol
- 25g Agar Agar

1. Purée : Cuire les Pommes de Terre à l'eau salée, passer au moulin à légumes et incorporer le beurre froid au batteur.
un bain d'huile à 150°C
2. Garniture : Griller les pignons de pin au four.
3. Etaler les tranches de Jambon entre 2 Feuilles de Papier Sulfurisé, puis cuire 10 Min à 190°C.
4. Emincer finement les oignons, les fariner légèrement, puis les frire dans un bain d'huile à 150°C
5. Emulsion : Faire Fondre le Cœur de Massif dans le Fond Blanc, puis passer au chinois. Ajouter la crème, l'huile, l'agar agar. Faire Bouillir, puis verser dans un siphon et gazer.
6. Dresser : Dans un verre à Cocktail, disposer la purée dans le fond, puis les lardons et pignons de pin grillés. Remplir le verre avec l'émulsion chaude. Décorer des chips de Lard et des oignons frits



Lycée CFA des Métiers De l'Hôtellerie et des Services JOSEPH STORCK GUEBWILLER

Idéalement situé entre Mulhouse et Colmar le lycée CFA Storck accueille 650 élèves et 320 apprentis au CFA.

Le lycée dispose d'un internat de 177 places exclusivement réservées aux formations hôtelières hors BTS.

L'offre de formation va du CAP au BTS en passant par le BAC Techno Hôtelier ou encore des bacs pro en hôtellerie, en commerce, en secrétariat et en soins à la personne.

Le Lycée dispose également d'un Internat



FORMATIONS

VOIE PROFESSIONNELLE

- CAP Vente Alimentaire
- CAP Agent Polyvalent de Restauration
- CAP Employé De Commerce Multi Spécialités
- BAC PRO Commerce
- BAC PRO Gestion Administration
- BAC PRO Cuisine
- BAC PRO Commercialisation Et Services En Restauration
- BAC PRO Accompagnement Soins Et Services A La Personne.

VOIE TECHNOLOGIQUE

- BAC TECHNOLOGIQUE Hôtellerie
- Mention Complémentaire Accueil Réception
- BTS Hôtellerie restauration

www.lycee-storck.org



FORMATIONS AU CFA

- CAP Restaurant (post 3ème)
- CAP Cuisine (post 3ème)
- BAC PRO Cuisine (Post CAP)
- BAC PRO Services et Commercialisation et Services en Restauration (Post CAP)
- Mention Complémentaire Sommellerie
- Mention Complémentaire Accueil Réception
- BTS Hôtellerie Option Génie Culinaire et arts de la table.

Personnes

4

Temps

1h50

Difficulté

Facile

Budget

Bon marché

Filet de sandre en croûte de cœur de massif et noix, crème d'endives et chips de jambon cru

- Par Thomas Trendel -

Lycée Hôtelier Joseph Storck

Par Thomas TRENDE
élève en BTS au lycée Hôtelier
Joseph Storck
Supervisé par CINO Christian
professeur de cuisine



INGRÉDIENTS

- 600 g de filet de sandre
- 80 g de cœur de massif
- 4 tranches de jambon cru
- 12 cl de crème liquide
- 80 g de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- 600 g d'endives
- 80 g de persil
- 100 g de sucre
- 1 échalote
- 80 g de noix hachées
- 20 cl de fond de blanc de volaille
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1. Parer, desarêter et couper en deux les filets de poisson. Colorer dans une poêle antiadhésive, puis les cuire en basse température à 53°C pendant 45 min. Pendant ce temps, mélanger la chapelure, le beurre pommade, les noix hachées et le fromage cœur de massif râpé afin de réaliser la croûte, puis l'étaler finement à la spatule sur le poisson. Cuire 2 min dans le four en position grill avant de dresser afin de rendre la croûte croustillante.
2. Pour la crème d'endives, éliminer les premières feuilles d'endives et couper le reste en morceaux. Éplucher l'échalote et la ciseler finement. Suer les échalotes et les endives avec un filet d'huile, puis mouiller au fond de volaille à hauteur.

Après 30 minutes de cuisson enlever la moitié du mouillement, ajouter la crème et mixer le tout puis assaisonner. Réserver à feu doux.

3. Disposer les lamelles de jambon sur une plaque et les faire sécher au four. Les briser grossièrement à la sortie du four afin d'obtenir les chips de jambon.
4. Au robot-coupe, mixer le persil avec un peu d'huile d'olive pendant 15 minutes pour obtenir une huile d'herbes. Passez au chinois sans presser.

Variante: Au lieu de prendre des filets de sandre, vous pouvez prendre d'autres poissons comme de la truite ou de l'omble chevalier.