

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Concours culinaire de la Fondation du Cégep de Saint-Jérôme

Caroline Jeanson et Rodrigue Morin remportent la compétition

Saint-Jérôme, le 8 avril 2019 - Les participants de la soirée-bénéfice Accordons à chaque mets son vin auront la chance de déguster lors du deuxième service un plat nommé saumon printanier et son croustillon feuilleté. Cette création a été réalisée par Caroline Jeanson et Rodrigue Morin, deux étudiants de première année du programme de Gestion d'un établissement de restauration au Cégep de Saint-Jérôme.

La Fondation du Cégep de Saint-Jérôme a invité les étudiants du cours création et standardisation de recette à participer au concours de la Fondation le 5 avril dernier. Les étudiants devaient préparer un plat en mettant en valeur une pâte feuilletée produite par la boulangerie Deux gars dans l'épétrin tout en respectant plusieurs critères, dont l'originalité, la présentation, le prix et la facilité de reproduire la recette pour 140 personnes.

Six équipes ont présenté leur recette aux membres du jury qui était présidé cette année par Lionel Ducreau, propriétaire de la boulangerie Deux gars dans l'épétrin. « Les membres du jury ont été charmés par la douceur du produit, sa légèreté, la qualité de la cuisson et par la mise en valeur du feuilleté croustillant au goût de noisette qui a su relever le plat », a mentionné Lionel Ducreau lors de l'annonce de l'équipe gagnante.

Les étudiants seront les vedettes lors de la soirée-bénéfice « Accordons à chaque mets son vin » organisé par la Fondation le 26 avril au Cégep de Saint-Jérôme.

Recette de la bouchée gagnante :

Nombre de portions : 10

| Ingrédients | Quantité | Fiche recette |
|---------------------|----------|--|
| Pâte feuilletée | 250 g. | 1. Rouler la pâte en rectangle et mettre au four à 180 F° +/- 1 heure 2. Couper le saumon en filet de 85g, cuire quelques minutes avant le dressage |
| Saumon frais | 1 200g. | |
| Tombée de poireaux | | 1. Couper les poireaux en rondelles, cuire avec le vin blanc et rajouter le beurre. Réserver au bain-marie. |
| Poireaux | 4 un. | |
| Vin blanc | 70 ml. | |
| Beurre | 25 ml. | |
| Sauce hollandaise | | 1. Fouetter le jus de lime, l'eau et les jaunes d'œufs, déposer sur un bain-marie et fouetter vigoureusement afin d'obtenir une texture épaisse et mousseuse. 2. Hors du feu, incorporer le beurre en filet en fouettant constamment, saler et poivrer graduellement. Réserver à température ambiante. Idéalement réaliser la sauce peu de temps avant le dressage. |
| Jaunes d'œufs | 4 un. | |
| Jus de lime | 30 ml. | |
| Beurre fondu | 250 ml. | |
| Sel | 2 g. | |
| Poivre | 2 g. | |
| Eau | 30 ml. | |
| Sauce à l'avocat | | 1. Ciseler la ciboulette finement. 2. Tailler les avocats en deux sur la longueur, retirer les noyaux, puis la chair avec une cuillère. 3. Placer tous les ingrédients, sauf la ciboulette, dans le Vitamix. Réduire en liquide onctueux. Incorporer la ciboulette ciselée avec une cuillère. 4. Assaisonner de sel et poivre. |
| Avocat | 1 un. | |
| Babeurre | 400 ml. | |
| Lime | 1 un. | |
| Ail, gousse | 1 un. | |
| Ciboulette | 200 g. | |
| Set et poivre | | 1. Couper en petit cube le prosciutto, cuire et réserver. 2. Zester les limes et mélanger avec le thym, réserver. |
| Décorations | | |
| Prosciutto | 200 g. | |
| Thym | 2 g. | |
| Zeste de lime | 2 un. | |
| Pousse de betterave | | |