

Assiette entrées asiatique

Soupe de volaille aux légumes

Salade de chou

Maki – Sashimi – sushi

Nems de légumes

Tempura de crevettes



Soupe de volailles aux légumes

Pour 40 personnes

Fait par : Chloé Bercy

Le : 16/10/16

1. Eléments principaux

6L d'eau
400g de miso
60g de dashi
140g d'Algues Wakame
400g de shiitakes
1340g de tofu

Faire bouillir l'eau la saler et poivrer
Ajouter le dashi puis le wakame et shiitakes,
porter à ébullition puis laisser frémir pendant
5min
Oter l'algue et la découper en morceaux puis
réserver
Ajouter l'algue et le tofu découpé en dés
Délayer le miso dans le bouillon avec une
passoire bien mélangé pour le diluer
Laisser chauffer puis servir

2. Dressage

Servir dans un bol

Salade de chou blanc

Pour 40 personnes

Fait par : Chloé Bercy

Le : 16/10/16

1. Eléments principaux : chou blanc

14kg (10 pièces) de chou blanc
50g soupe de sel
300cl (3L) de vinaigre de riz
15cl de cassonade
Sel

Coupez le chou très finement à la mandoline et
disposez-le dans un grand saladier. Recouvrez-
le d'eau froide, ajoutez 50g de sel, mélangez et
laissez tremper pendant 20 min.

Versez le vinaigre dans un bol, ajoutez le sucre,
une pincée de sel et fouettez légèrement avec
une fourchette.

Egouttez bien le chou, jetez l'eau salée, séchez
le saladier et remplacez le chou.

Versez la marinade sur le chou et mélangez.

Laissez mariner entre 1h (minimum) et 4 h
(idéal).

Egouttez le chou en le pressant très fort entre
vos mains et jetez toute la marinade puis
disposez le chou dans un saladier.

2. Eléments de la vinaigrette

10cl de nuoc mam
15cl d'huile neutre
2cl de sauce soja

Dans un récipient préparer la vinaigrette
Assaisonnez la salade de chou avec la
vinaigrette préparée

3. Eléments de finition

100g graines de sésame blanc grillé

Ajoutez les graines de sésame grillées

4. Dressage

Répartissez dans des bols

Nems de légumes

Pour 40 personnes
Fait par : Célia Bellebon
Le : 4/12/2016

chaude, y plonger les rouleaux par et les frire jusqu'à ce qu'ils dorent.

- Les laisser ensuite reposer dans la passoire ou dans la grille pour les égoutter

5. Eléments de base

1 Kg de carottes
3 Bottes de coriandre fraîche
0.750 Kg de pousses de soja
0.375 Kg de vermicelles de riz épais
0.375 Kg Champignons
2.5 kg de Poulet
Sauce soja
Pm sel

- *Eplucher les carottes et les rapper. Hacher la coriandre. .*
- *Couper les pousses de soja en 2.*
- Tremper séparément les vermicelles et les champignons dans de l'eau chaude pendant 20 min.
- Égoutter ensuite les vermicelles et les couper à 5 cm de longueur.
- Égoutter les champignons et les couper finement en lamelles.
- Hacher, assaisonner et sauter la viande.
Mélanger tous les ingrédients de la garniture en ajoutant la sauce et le sel

6. Montage des nems

40 feuilles de riz

- Tremper les galettes de riz 1 par 1 dans l'eau chaude.
- Poser ensuite une cuillerée de farce au centre et l'emprisonner en rabattant les bords de la galette. Continuer à rouler pour fermer le rouleau. Humidifier le bout et le coller.

7. Cuisson / dressage

Huile de friture
Menthe

- Faire chauffer l'huile dans un wok.
- Préparer une passoire recouverte de papier absorbant. Lorsque l'huile est