



EURO  
VANILLE



# Menu

## 100% VANILLE

DU COCKTAIL AU DESSERT



CRÉÉ PAR LE CHEF  
**RAFA DELGADO**  
POUR EUROVANILLE

# INTRODUCTION

## Fêtes impression !

---

Eurovanille est fière de vous proposer un menu festif où la vanille est à l'honneur.

Misez sur cette épice rare et d'exception afin d'emmener vos convives dans un voyage riche en goûts et en surprises ! Produit vedette dans la plupart des réalisations sucrées, la vanille permet aussi à de nombreux plats salés de révéler toute leur noblesse : cocktails, sauces, viandes, poissons,...

Laissez-vous séduire par une expérience gustative, hors des sentiers battus.

COCKTAIL: RUBIS DE VANILLE.....	4 - 5
POIREAUX RÔTIS, SAUCE HOLLANDAISE À LA VANILLE, FLEURS DE SUREAU ET OLIVES NOIRES.....	6 - 7
TOMATES CONFITES À LA VANILLE, AU FROMAGE FRAIS ET AU CAMEL BALSAMIQUE.....	8 - 9
COQUILLES SAINT-JACQUES, HOUMOUS DE VANILLE, GUANCIALE ET ÉPINARDS.....	10 - 11
TORTELLINIS DE QUEUE DE VEAU À LA VANILLE, AUX MYRTILLES ET OIGNONS.....	12 - 13
"GOUSSE DE VANILLE".....	14 - 15



# LE MOT DU CHEF



RAFA DELGADO,  
Chef pâtissier

---

*« Depuis toujours, la vanille est un produit très apprécié et valorisé dans nos créations. Elle est un élément inspirant dans la création de nos pâtisseries. Nous pouvons dire que, compte tenu de ses apports organoleptiques, chauds et floraux, elle fournit de nouvelles nuances en combinaison avec des produits du monde salé et complète nos plats.*

*Nous découvrons et réinventons nos plats salés à la vanille sans jamais oublier ses particularités.*

*La gamme de produits Eurovanille nous permet d'incorporer la vanille de nombreuses façons, en découvrant le meilleur moyen d'utiliser chacune d'entre elles. »*

## LES USTENSILES DE CUISINE DU CHEF :

---

Four	Planche à découper
Cocotte	Grand couteau
Casserole	Petit couteau
Fouet	Moule pour plum cake
Spatule en bois	Bol
Spatule en silicone	Passoire
	Robot multifonction
	Machine à pâtes



# COCKTAIL : RUBIS DE VANILLE

## SIROP DE VANILLE ET DE PAMPLEMOUSSE

---

### Ingredients

250 g d'eau  
35 g de pâte de vanille Bourbon  
250 g de sucre blanc  
10 g de zeste de pamplemousse râpé

### Mise en oeuvre

1. Mettre l'eau, la pâte de vanille Bourbon et le sucre dans une casserole.
2. Porter à ébullition et dissoudre le sucre.
3. Ajouter le zeste de pamplemousse rose râpé.
4. Couvrir et laisser infuser pendant 10 minutes.
5. Filtrer et réserver au frais.



## COCKTAIL

---

### Ingredients

- 1<sup>1/2</sup> mesure de vodka
- 1<sup>1/2</sup> mesure de jus de pamplemousse rose
- 1/4 mesure de vermouth blanc
- 1/6 mesure de blanc d'oeufs pasteurisés
- 1/2 mesure d'extrait de vanille L200 et de pamplemousse

### Mise en oeuvre

1. Remplir un shaker avec de la glace.
2. Ajouter le reste des ingrédients et secouer le shaker.
3. Filtrer dans un verre préalablement refroidi avec de la glace.
4. Décorer avec une gousse de vanille séchée et un zeste de pamplemousse.



# POIREAUX RÔTIS, SAUCE HOLLANDAISE À LA VANILLE, FLEURS DE SUREAU ET OLIVES NOIRES

## POIREAUX RÔTIS

### Ingredients

400 g de jeunes pousses de  
poireaux  
Sel  
200 g de beurre clarifié  
2 g de poivre en grains  
5 g d'extrait de vanille Bouquet  
L200

### Mise en oeuvre

1. Couper les poireaux en rondelles. Saler.
2. Mettre le beurre dans une casserole avec le reste des ingrédients.
3. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.
4. Égoutter.
5. Réserver le beurre fondu.
6. Dans une poêle très chaude, saisir les poireaux et les réserver au chaud.



## SAUCE HOLLANDAISE À LA VANILLE

### Ingredients

2 jaunes d'œufs  
200 g de beurre (préalablement  
fondu)  
10 g d'extrait de vanille  
Bourbon L200  
Sel

### Mise en oeuvre

1. Au bain-marie, monter les jaunes d'œufs et l'extrait de vanille à l'aide d'un fouet.
2. Ajouter le beurre chaud en filet de façon à former une émulsion et à obtenir une crème fine et lisse.

## CÂPRES RÔTIÉS

### Ingredients

50 g de câpres  
Huile de tournesol

### Mise en oeuvre

1. Égoutter les câpres.
2. Les faire rôtir dans l'huile chaude.
3. Égoutter sur du papier absorbant.

## FINANCIER AUX OLIVES

### Ingredients

80 g de farine d'amandes  
70 g d'olives noires d' Aragón  
dénoyautées  
150 g de sucre en poudre  
150 g d'huile d'olive  
60 g de farine  
150 g de blanc d'œuf  
1 g de sel  
30 g de pâte de vanille Bourbon

### Mise en oeuvre

1. Broyer les olives avec l'huile et la pâte de vanille Bourbon.
2. Dans le bol du batteur, mélanger la farine d'amande, la farine, le sel et le sucre glace.
3. Ajouter les blancs d'œufs, puis l'huile avec les olives écrasées petit à petit.
4. Faire cuire dans des moules à plum cake à 165 °C pendant 15 min avec tirage fermé et 20 min avec tirage ouvert.
5. Une fois refroidi, découper en cubes de 6 mm.

## SUREAU CONFIT AU VINAIGRE

### Ingredients

10 g de sucre  
25 g d'eau  
100 g de vinaigre blanc  
Fleurs de sureau

### Mise en oeuvre

1. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole.
2. Mener à ébullition.
3. Ajouter le vinaigre.
4. Une fois refroidi, ajouter les fleurs de sureau.
5. Laisser mûrir au froid pendant 48 heures.

## FINITIONS

Disposer 5 tranches de poireau sur la base de l'assiette.

Napper les poireaux avec la sauce hollandaise.

Placer les dés de financier aux olives, le sureau confit et les pousses de roquette.



# TOMATES CONFITES À LA VANILLE, AU FROMAGE FRAIS ET AU CARMEL BALSAMIQUE

## TOMATES CONFITES

---

### Ingredients

200 g de tomates cerises  
250 g d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
Thym frais  
1 piment de Cayenne  
25 g de pâte de vanille perlée

### Mise en oeuvre

1. Blanchir les tomates dans de l'eau bouillante et les refroidir dans de l'eau avec de la glace.
2. Peler et réserver.
3. Dans une casserole, mettre l'huile avec l'ail écrasé, le thym et le piment de Cayenne.
4. Faire chauffer jusqu'à ce que l'ail soit doré.
5. Retirer du feu et filtrer.
6. Ajouter la pâte de vanille perlée et mélanger.
7. Ajouter les tomates pendant que l'huile d'olive est encore chaude.
8. Laisser confire au réfrigérateur pendant 24 heures.

## CARMEL BALSAMIQUE

---

### Ingredients

150 g de purée de framboise  
15 g de pâte de vanille perlée  
50 g de vinaigre balsamique blanc  
300 g de sucre

### Mise en oeuvre

1. Faire chauffer la purée de framboise, ajouter la vanille et le vinaigre.
2. Faire un caramel blond avec le sucre.
3. Déglacer avec le mélange de purée de framboise.
4. Laisser cuire jusqu'à obtenir une texture dense.
5. Sortir du feu, chinoiser et garder au frais.





## ECLATS DE PAIN DE SEIGLE

---

### Ingredients

Pain de seigle  
Huile d'olive  
Sel

### Mise en oeuvre

1. Enlever la croûte du pain.
2. Casser de petits morceaux de la mie et les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
3. Ajouter un peu d'huile et de sel.
4. Mélanger le tout.
5. Faire cuire au four à 150°C jusqu'à ce que le pain soit complètement croustillant.
6. Une fois refroidi, réserver dans une boîte hermétique.



## AUTRES

---

### Ingredients

Pousses de blettes rouges  
2 piments Piparra  
50 g de fromage frais type  
Philadelphia

### Mise en oeuvre

1. Sélectionner les pousses de blettes rouges.
2. Couper les piments Piparra en tranches fines.

## FINITIONS

Disposer les tomates cerises dans une assiette.  
Ajouter des larmes de fromage blanc type Philadelphia en alternance avec le caramel balsamique.  
Disposer les mies de pain sur l'ensemble.  
Terminer avec les pousses et les tranches de piment Piparra.  
Assaisonner avec l'huile de vanille utilisée pour faire confire les tomates.  
Terminer par les pousses d'épinard jeune.



# COQUILLES SAINT-JACQUES ET HOUMOUS DE VANILLE, GUANCIALE ET ÉPINARDS

## HOUMOUS À LA VANILLE

---

### Ingredients

200 g de pois chiches cuits  
40 g d'huile d'olive  
30 g de sésame grillé  
25 g d'eau  
1/2 gousse d'ail  
2 g de sel  
10 g de jus de citron  
1 g de cumin moulu  
25 g de yaourt grec  
3 g de Cœur de vanille Bourbon

### Mise en oeuvre

1. Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte crémeuse.
2. La maintenir au bain-marie jusqu'à ce qu'elle soit tiède.



## COQUILLES SAINT-JACQUES GRILLÉES

---

### Ingredients

8 coquilles Saint-Jacques  
Huile d'olive  
Sel  
Poivre  
0,5 g de Cœur de vanille Bourbon

### Mise en oeuvre

1. Saisir les coquilles Saint-Jacques salées et poivrée à la poêle.
2. Réserver.
3. Ajouter le Cœur de vanille Bourbon au jus restant dans la poêle, lier et réserver pour le service.

## GUANCIALE

---

### Ingredients

100 g de guanciale  
Sel

### Mise en oeuvre

1. Couper le guanciale en petits dés de taille régulière et les faire sauter dans une poêle chaude.
2. Déposer sur du papier absorbant.

## FINITIONS

Disposer le houmous au fond de l'assiette.  
Placer deux coquilles Saint-Jacques par-dessus.  
Assaisonner avec le jus de cuisson.  
Disposer le guanciale autour de l'ensemble.  
Terminer par les jeunes pousses d'épinard.



# TORTELLINIS DE QUEUE DE BŒUF À LA VANILLE, AUX MYRTILLES ET À LA CIBOULETTE

## PÂTES FRAÎCHES À LA VANILLE

### Ingredients

200 g de farine Tritordeum  
2 g de Cœur de vanille Bourbon  
2 œufs  
5 g d'huile d'olive  
4 g de sel

### Mise en oeuvre

1. Pétrir légèrement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés.
2. Recouvrir de film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 4 heures.
3. Passer dans la machine à pâtes alimentaires, en diminuant peu à peu les degrés d'épaisseur jusqu'à arriver au n° 2.

## RAGOUT DE QUEUE DE BOEUF

### Ingredients

500 g de queue de bœuf  
1 L de vin rouge  
500 ml d'eau  
1 poireau  
1 carotte  
2 échalotes  
50 g de champignons  
6 g de Cœur de vanille Bourbon  
2 clous de girofle  
2 feuilles de laurier  
1 cuillerée à soupe de farine  
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive  
50 g de confiture de fraises

### Mise en oeuvre

1. Faire mariner la queue de bœuf avec tous les légumes hachés, le vin, les épices et le cœur de vanille pendant 24 heures.
2. Retirer la queue de bœuf de la marinade et la sécher.
3. Enfariner la queue de bœuf et la faire frire.
4. Laisser reposer quelques minutes sur du papier absorbant pour que l'excès de graisse soit absorbé.
5. Placer les morceaux de queue de bœuf dans la cocotte avec la marinade.
6. Laisser cuire jusqu'à ce que la queue de bœuf soit très tendre.
7. Retirer la viande de la cocotte et filtrer le reste de la cocotte.
8. Mettre la viande de côté.
9. Ajouter la confiture de fraises au jus de cuisson filtré.



## GARNITURE

### Ingredients

Queue de bœuf (précédent)

Jus de viande (précédent)

### Mise en oeuvre

1. Émietter la viande de queue de bœuf et la lier avec un peu de jus de cuisson.
2. Laisser refroidir légèrement.
3. Répartir la viande sur les pâtes fraîches.
4. Humidifier les bords des pâtes et les refermer manuellement.
5. Former les tortellinis.



## MYRTILLES DÉSHYDRATÉES

### Ingredients

40 g de myrtilles déshydratées

### Mise en oeuvre

1. Couper les myrtilles en deux.
2. Réserver.

## OIGNONS

### Ingredients

80 g d'oignons de variété Platillo

200 g de beurre

### Mise en oeuvre

1. Peler les oignons et les faire sauter dans le beurre grillé.
2. Laisser refroidir.
3. Couper les oignons en 2 et les saisir à la poêle.



## FINITIONS

Faire bouillir les pâtes dans de l'eau salée. Égoutter quand elles sont cuites à point, les mettre dans une casserole avec la sauce de cuisson pendant 1 minute pour qu'elles s'en imprègnent.

Placer dans l'assiette et napper de sauce. Disposer les demi-oignons autour de l'ensemble.

# GOUSSE DE VANILLE



## SIROP DE CACAO

### Ingredients

10 g de cacao en poudre  
2 gousses de vanille séchées  
200 g de sucre  
90 g d'eau  
90 g de lait

### Mise en oeuvre

1. Faire un sirop.
2. Sortir du feu et réserver au réfrigérateur.

## FEUILLE DE CACAO

### Ingredients

Sirop de cacao  
Feuilles de féculé

### Mise en oeuvre

1. Vaporiser une feuille sur un silpat avec du beurre en spray.
2. Répéter l'opération 3 fois au total.
3. Découper la feuille en 8 rectangles de 8 x 15 cm.
4. Enfourner à 135°C pendant 20 min.
5. À la sortie du four, déposer rapidement sur du papier aluminium froissé.
6. Laisser refroidir et conserver dans une boîte hermétique avec du gel de silice.

## CRÈME MONTÉE AU TOFFEE

### Ingredients

85 g de sucre  
40 g de lactose  
220 g de crème fraîche  
4 feuilles de gélatine  
555 g de mascarpone

### Mise en oeuvre

1. Faire un caramel blond avec le lactose et le sucre préalablement mélangés.
2. Déglacer avec la crème fraîche et ajouter les feuilles de gélatine.
3. Mélanger et ajouter le mascarpone. Mélanger le tout et tamiser.
4. Filmer au contact et laisser reposer 24 heures. Fouetter.

## GLACE À LA VANILLE

### Ingredients

635 g de lait  
1,5 gousse de Bourbon  
20 g de lait en poudre écrémé  
115 g de sucre  
50 g de glucose liquide

45 g de dextrose  
25 g de maltodextrine  
5 g d'agent stabilisateur pour glaces  
100 g de mascarpone

### Mise en oeuvre

1. Dans une casserole, faire chauffer le lait avec les gousses de vanille Bourbon grattées.
2. Faire chauffer à 40 °C et ajouter le reste des solides préalablement mélangés.
3. Faire cuire à 85 °C et laisser refroidir.
4. Tamiser, ajouter le mascarpone, mélanger et lier.

## CRUMBLE AUX NOISETTES

### Ingredients

50 g de sucre muscovado  
50 g de beurre  
50 g de noisettes  
50 g de farine

### Mise en oeuvre

1. Mélanger tous les ingrédients à l'aide du batteur à pales.
2. Faire cuire 10-12 minutes à 180 °C.



## MERINGUES

### Ingredients

80 g de blancs d'œufs pasteurisés  
80 g de sucre  
0,2 g de Cœur de vanille Bourbon  
0,3 g d'albumine Bourbon  
80 g de sucre glace

### Mise en oeuvre

1. Au batteur, monter les blancs d'œufs en neige.
2. Ajouter le sucre mélangé avec l'albumine et le coeur de vanille.
3. Ajouter ce mélange progressivement en 3 fois.
4. Lorsque la meringue est ferme, tamiser le sucre glace en dehors de la machine à fouetter, en mélangeant soigneusement à l'aide d'une spatule en silicone.
5. Déposer la meringue sur un plateau en téflon, à l'aide d'une poche à douille et d'un embout lisse pour faire des petits boutons. Laisser déshydrater au four pendant 24 heures.

## CAVIAR DE CAFÉ

### Ingredients

200 g de café expresso  
20 g de cacao en poudre  
30 g de sucre  
2,7 g d'agar-agar  
1 feuille de gélatine  
1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol froide

### Mise en oeuvre

1. Mélanger tous les ingrédients solides ensemble. Faire chauffer le café à 40 °C et ajouter tous les solides. Faire cuire jusqu'à ébullition.
2. Ajouter la feuille de gélatine préalablement hydratées dans de l'eau froide avec des glaçons. Tamiser et placer dans une poche à douille.
3. Couper la pointe de la poche à douille et laisser tomber goutte à goutte sur l'huile. Tamiser. Laver le caviar dans de l'eau froide avec de la glace deux fois et laisser déshydrater au four pendant 24 heures.

## CAMEL MOU À LA VANILLE

### Ingredients

1 gousse de vanille  
0,8 g de bicarbonate  
1,5 g de sel  
200 g de sucre  
185 g de crème fraîche  
21 g de glucose liquide  
50 g de beurre  
50 g de chocolat au lait  
15 g de chocolat noir 70 %

### Mise en oeuvre

1. Faire bouillir la crème fraîche avec la moitié du sucre, le bicarbonate et le sel.
2. Dans une autre casserole, verser l'autre moitié du sucre et laisser caraméliser jusqu'à obtenir un caramel blond.
3. Déglacer avec le mélange de crème fraîche.
4. Faire cuire jusqu'à 105 °C puis ajouter le beurre et faire cuire jusqu'à 107 °C.
5. Ajouter le chocolat hors du feu et émulsionner avec le turmix.

## GANACHE MONTEE À LA VANILLE ET AU CHOCOLAT BLANC

### Ingredients

335 g de crème fraîche  
5 g d'extrait de vanille Bouquet L200  
3 feuilles de gélatine  
75 g de chocolat blanc

### Mise en oeuvre

1. Dans une casserole, verser la crème fraîche et mener à ébullition.
2. Sortir du feu et ajouter l'extrait de vanille, puis les feuilles de gélatine préalablement hydratées dans de l'eau froide.
3. Mélanger et ajouter le chocolat. Passer le turmix. Laisser reposer au frigo pendant 24 heures. Faire une émulsion au fouet avec la ganache jusqu'à obtenir une texture montée aérienne.

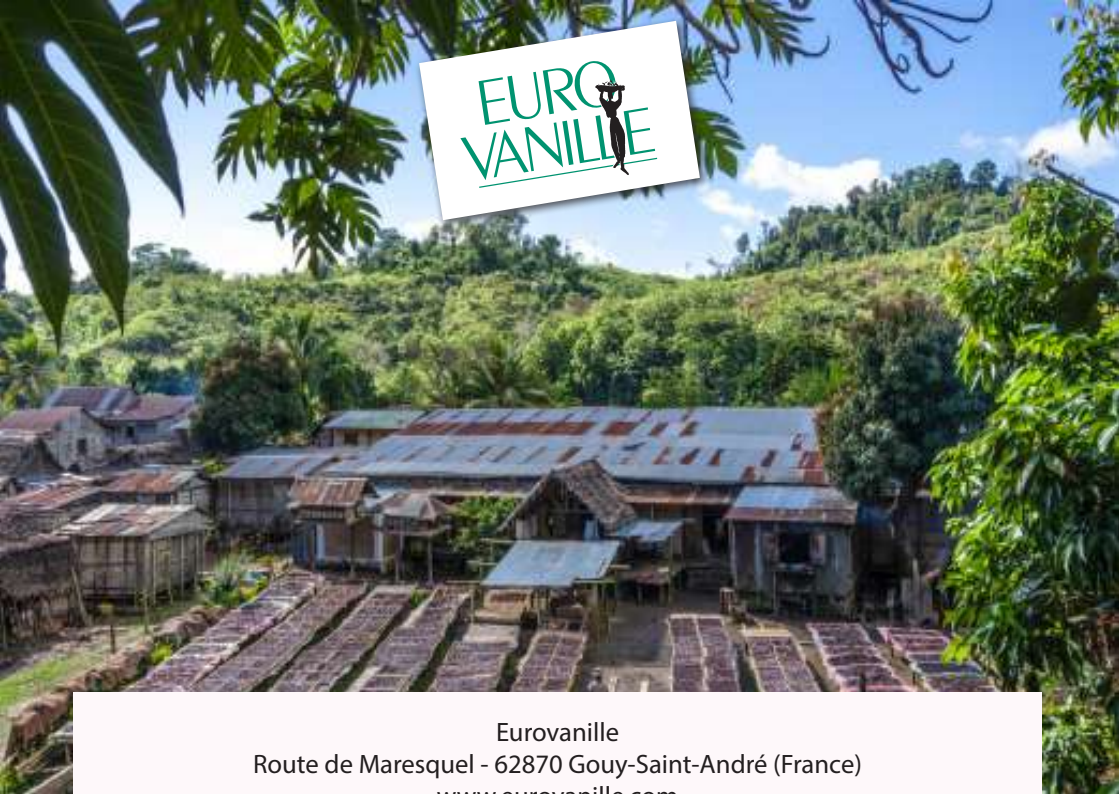
## FINITIONS

Au fond de l'assiette, tracer une ligne au pinceau avec le caramel mou. Saupoudrer du cacao sur l'assiette. Disposer deux feuilles sur les côtés de cette ligne. Tracer deux lignes de forme parallèle avec le crème montée au toffee. Ensuite, saupoudrer du crumble aux noisettes sur l'ensemble. Disposer la ganache montée à la vanille et au chocolat blanc. A nouveau, saupoudrer du crumble aux noisettes sur l'ensemble. Disposer la glace dans une poche à douille avec embout lisse et faire un trait sur la ganache montée. Laisser tomber le caviar et les petites meringues de forme aléatoire sur l'ensemble.





EURO  
VANILLE



Eurovanille  
Route de Maresquel - 62870 Gouy-Saint-André (France)  
[www.eurovanille.com](http://www.eurovanille.com)  
+33 3 21 90 00 10

