GASTRONOMICOM

- FRANCE -

Programme 2-mois Cuisine

Exemples de plats réalisés

GASTRONOMICOM INTERNATIONAL CULINARY ACADEMY
8, RUE DES MOULINS À HUILE | 34300 AGDE | FRANCE
T : +33 4 67 32 15 07 | CONTACT@GASTRONOMICOM.FR

GASTRONOMICOM.FR

GASTRONOMICOM

- FRANCE -

Semaine 1 : entrées froides

> Tarte au confit d'oignon et tapenade, légumes croquants

Techniques utilisées

Pâte brisée, «fraiser», foncer une pâte dans un cercle, émincer un oignon, julienne de légume, faire une tuile croustillante a la poêle

> Jardin de légumes en différentes textures

Techniques utilisées

Tourner un artichaut, tuile dentelle, taillage de légumes, pistou, chlorophylle de roquette

GASTRONOMICOM

- FRANCE -

Semaine 2 : entrées chaudes

> Gnocchi de pomme de terre et patates douce au romarin, petits légumes tournés et champignon au lard

Techniques utilisées

Appareil à gnocchi, pomme de terre et patate douce, tourner des légumes et les glacer, quenelle de crème fouettée

> Tarte soufflée parmesan, consommée a l'oignon

Techniques utilisées

Sauce béchamel, sauce Mornay, appareil à soufflé, pâte à foncer, bouillon clair

GASTRONOMICOM

- FRANCE -

Semaine 3 : poissons et leurs sauces

> Filet de daurade, fregola sarda, avocat rôti, réduction du fumet crémé au citron corsé. Mornay, appareil à soufflé, pâte à foncer, bouillon clair

Techniques utilisées

Habiller et fileter une daurade, fumet de poisson, liaison par réduction et citron corsé

> Saint Jacques poêlées, mini ratatouille, sauce au vin rouge, polenta croustillante parmesan et romarin

Techniques utilisées

Ouvrir des saint Jacques et conserver les bardes pour faire une sauce au vin rouge, mini ratatouille, polenta croustillante

GASTRONOMICOM

- FRANCE -

Semaine 5 : viandes et leurs sauces

> Filet de canette laquer, croûte de pistache et carottes en croûte de sel, gel d'orange

Techniques utilisées

Préparer un filet de canette, cuisson d'un légume en croûte de sel, gel d'orange, croûte de pistache, simple jus salé

> Ballottine de poulet, carotte et coriandre, champignon, riz vénéré et jus de volaille et espuma d'herbes

Techniques utilisées

Désosser une cuisse de poulet, farce fine de poulet, cuisson de riz vénéré, espuma d'herbes

GASTRONOMICOM

- FRANCE -

Semaine 5 : entrées froides

> Poulpe grillé aux épices, fenouil en différente texture, vinaigrette fruit de la passion

Techniques utilisées

Cuisson du poulpe, utiliser un fenouil en plusieurs textures, vinaigrette de fruits

> Pressée de foie gras chocolat noir et céleri doré, salade de pommes et céleri branche

Techniques utilisées

Déveiner et cuire un foie gras cuisson en terrine, mariage du chocolat et du céleri gel de céleri branche

GASTRONOMICOM

- FRANCE -

Semaine 6 : entrées chaudes

> Berlingots de saumon , crème de cresson et tuile sésame au paprika

Techniques utilisées

Confectionner une pâte à ravioli à plusieurs couleurs et faire des berlingots, crème de cresson, tuile feuille croustillante

> Cromesquis d'escargot, crème de persil, purée de choux fleurs, poireau confit

Techniques utilisées

Dégorger et cuire des escargots, cromesquis coulant,utilisation d'un poireau en totalité

GASTRONOMICOM

- FRANCE -

Semaine 7 : poissons et leurs sauces

> Pavé de cabillaud, radis rose au shiso, Frégola sarda et oignon croquant.

Techniques utilisées

Lever les filet de cabillaud,utilisation de shiso cuisson de frégolat sarda et oignon croquant

> Filet de maquereau cuit à la flamme, taboulé de choux fleurs, moule, et chou fleur rôti, vinaigrette pamplemousse

Techniques utilisées

Préparer des filets d'un maquereau, faire un taboulé de choux fleurs, faire une sauce vierge (instable) à base de fruits

GASTRONOMICOM

- FRANCE -

Semaine 8 : viandes et leurs sauces

> Filet de canette laquer, croûte de pistache et carottes en croûte de sel, gel d'orange

Techniques utilisées

Désosser un carré d'agneau, réalisation d'un jus de romarin, réalisation d'une croûte multicouleur, cuisson d'une cuisson d'artichaut barigoule

> Épaule d'agneau confite, confiture de tomates épicées, artichaut barigoule, huile de coriandre

Techniques utilisées

Désosser une épaule d'agneau, réalisation d'un rôtie et d'une sauce avec beaucoup d'épices, confiture de tomates, huile d'herbe, cuisson d'un artichaut barigoule