

28.11.2011 - 13:38 Uhr

Menu de Noël 2011 : La haute cuisine à portée de tous ! Philippe Chevrier, « Domaine de Châteauevieux »



Spreitenbach (ots) -

L'authenticité, le goût et le plaisir de cuisiner jouent un rôle central pour le sympathique chef étoilé Philippe Chevrier. Au Domaine de Châteauevieux près de Genève, ce cuisinier hors pair, coté à 19 points par le guide Gault-Millau et figurant avec deux étoiles dans le guide Michelin, a créé un menu de Noël exceptionnel en collaboration avec Globus.

Outre les recettes d'un menu culinaire à 6 plats incluant une « Mousseline de pomme de terre » ou le délicieux « Risotto Nostrano du Tessin aux curry de Madras et baies de goji » séduisant par un goût légèrement exotique, huit éléments du menu sont également disponibles chez Globus sous forme de produits convenience. Grâce à ses produits, il est possible de réaliser un repas de Noël parfait pour ceux qu'on aime, simplement et rapidement. Citons par exemple le mélange prêt à l'emploi du Risotto Nostrano du Tessin au curry de Madras et aux baies de goji en vente chez Globus. Philippe Chevrier ne cuit ce mélange qu'avec un peu d'eau jusqu'à ce que le riz soit « al dente ». Après, il suffit d'ajouter du beurre et du parmesan. C'est tout. Rien de mondain ou de compliqué car l'hôte devrait avoir le temps de s'occuper de ses invités.

Le menu de Noël 2011 :

- Sablés aux oignons et au vieux Gruyère - Soupe crémeuse aux courges muscade avec copeaux de parmesan et graines de courge grillées - Risotto Nostrano du Tessin au curry de Madras et aux baies de goji servi avec des langoustines rôties - Médallions de filet mignon de veau nappés d'une sauce à la crème, aux morilles et au vin jaune, légumes oubliés aux petits oignons blancs dans leur jus servis sur un lit de mousseline de pomme de terre. - Crème cuite aux oranges sanguines, sauce au chocolat et gaufrettes aux amandes

L'ÉPICERIE DE CHÂTEAUEVIEUX - Les produits :

- Sablés aux oignons et au vieux Gruyère, (100 g) CHF 16.90 - Légumes oubliés aux petits oignons blancs dans leur jus, (600 g) CHF 23.90 - Risotto Nostrano du Tessin au curry de Madras et aux baies de goji, (240 g) CHF 13.90 - Pistaches de Sicile à la fleur de sel, (50 g) CHF 12.90 - Sauce à la crème, aux morilles et au vin jaune,

(260 g) CHF 24.90 - Crème cuite aux oranges sanguines, (90 g) CHF 9.90 - Sauce au chocolat au lait de la Côte d'Ivoire et au poivre Tifda, (150 g) CHF 14.90 - Soupe crémeuse aux courges muscade, (500 g) CHF 19.90

Contact:

Vous trouverez les recettes de Philippe Chevrier sous www.globus.ch.
Nous restons à votre entière disposition pour répondre à vos questions et vos demandes d'informations détaillées.

Matériel photo :

Sur le site <http://pressebilder.globus.ch> (Identifiant : presse ; mot de passe : media), vous trouverez des photos actuelles, ainsi que le Magazine en format PDF.

Service de presse des Grands Magasins Globus

Jürg Welti

Industriestrasse 171 Tél. 058 455 22 04

8957 Spreitenbach media@globus.ch

Globus Information produits:

Mirjam Schobert

Tél. 043 205 25 36

mirjam.schobert@realtimesociety.com

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100004627/100708984> abgerufen werden.