



Le Comté de Nice à Votre Table

Pommes de Terres Soufflées **IMFUM**

Après avoir, comme la photo



mis les 2 Kg de pommes de terre sous **IMFUM**. 1 semaine mini.

Cuisson départ eau froide.

Durée environ 20 minutes après ébullition, sans adjonction de sel dans l'eau pour garder toutes les saveurs.

Pommes de terre "bio" à chair ferme, variété (amadine ou charlotte).

Résultat: Une saveur de noisette légèrement fumée.

Un grand moment de dégustation.

Peut-être accommodé à tous plats.



Michel JOCAILLE Siret 349 572 321 00033

APE 5621Z Traiteurs TVA Intracommunautaire FR 20349572321

Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63

[TVA non applicable art 293-B du TGI](#)

Courriel : fleursdecourgettes@free.fr



Le Comté de Nice à Votre Table

Bouchées au porc et châtaignes d'eau dans une feuille de sucrine



**TEMPS DE PREPARATION ET CUISSON 45 minutes
POUR 4 PERSONNES**

Préparation de l'Échine de Porc IMFUM

Couper en 4 tranches de 100gr chacune, l'échine de porc.

Envelopper l'échine dans la toile IMFUM

Mettre sous vide ou sous film alimentaire.

Réserver 24 heures sous vide ou 36 heures sous film au réfrigérateur.

Ingrédients :

30 g de champignons noirs séchés

4 cuillères à soupe d'huile neutre

2 gousses d'ail

1 cm de gingembre fraîchement râpé

400 g d'échine de porc IMFUM hachée à la main

200 g de châtaignes d'eau

1 cuillère à soupe de sauce de soja foncée

1 cuillère à soupe de sauce hoisin

1 cuillère à soupe de sucre

Michel JOCAILLE Siret 349 572 321 00033

APE 5621Z Traiteurs TVA Intracommunautaire FR 20349572321

Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63

[TVA non applicable art 293-B du TGI](#)

Courriel : fleursdecourgettes@free.fr



Le Comté de Nice à Votre Table

1 cuillerée à soupe d'huile de sésame grillé

1 paquet de vermicelles de riz

6 sucrones

Sel, poivre noir du moulin

Préparation :

Hydratez les champignons noirs 15 minutes dans l'eau chaude.

Mettez l'huile neutre dans un wok ou une poêle sur feu assez fort.

Faites revenir l'ail coupé en petits morceaux avec le gingembre fraîchement râpé jusqu'à ce que le tout dore joliment et sente bon.

Ajoutez alors le porc **IMFUM haché tout en mélangeant.**

Coupez les châtaignes d'eau en petits morceaux, que vous ajouterez également dans la poêle.

Vous pouvez prendre des châtaignes d'eau en boîte que vous trouverez en supermarché asiatique.

Je ne suis en général pas un adepte des produits en boîte, mais il est assez difficile de trouver des châtaignes d'eau fraîches.

Faites cuire les champignons réhydratés 15 minutes dans l'eau bouillante.

Laissez tiédir et coupez-les en petits morceaux.

Quand la viande est cuite, versez la sauce de soja foncée, la sauce hoisin et le sucre.

Salez, poivrez et goûtez pour rectifier l'assaisonnement.

Ajoutez alors en dernier, hors du feu, l'huile de sésame grillé pour qu'elle garde au maximum son merveilleux goût.

Vous pouvez faire frire quelques secondes des vermicelles de riz : ils gonfleront alors pour donner des nouilles croustillantes !

Détachez les feuilles de sucrone, lavez-les et essorez-les.

Servez à table les feuilles dans un plat et la viande dans un récipient.

Mettez une cuillerée à soupe de viande chaude au centre d'une feuille, ajoutez quelques vermicelles frits et dévorez sans attendre.

Michel JOAILLE Siret 349 572 321 00033

APE 5621Z Traiteurs TVA Intracommunautaire FR 20349572321

Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63

[TVA non applicable art 293-B du TGI](#)

Courriel : fleursdecourgettes@free.fr



Le Comté de Nice à Votre Table

Le Pain du Petit Déjeuner **IMFUM**

**Cette recette permet de réaliser un pain de mie
ou tout autre pain à l'arôme fumé.**

Ingrédients :

Une Toile **IMFUM**

Un sac Milord sous Vide.

Réalisation :

**Envelopper les tranches de pain, de mie ou autre, dans une
toile **IMFUM**.**

Envelopper le pain avec la toile **IMFUM.**

Mettre dans un sac Milord sous Vide.

**Juste souder avec la machine sous vide pour le pas écraser le
pain le sac en évitant un contact avec l'air ambiant.**

Réserver toute la nuit.



Le Comté de Nice à Votre Table

Le matin au réveil et lors du petit déjeuner, toaster le pain et le déguster avec la garniture de votre choix. (Mouillettes pour les Œufs coque en exemple).

Conseil :

Si vous possédez une machine sous vide, utilisez-la juste pour la soudure du sac.

Une déclinaison du Pain **IMFUM.**

Le pain à sandwich.



Le Comté de Nice à Votre Table

Foie Gras de Canard Fumé **IMFUM**

Cette recette permet de réaliser un foie gras de canard à l'arôme fumé.

Une Toile **IMFUM**

Un Foie Gras de Canard Cru.

Réalisation :

Déveiner le foie gras.

Assaisonner avec 3g/kg de Sel Fumé **IMFUM**

Pincée de poivre.

Envelopper avec la toile **IMFUM**

Mettre sous vide et ensuite au réfrigérateur.

La durée d'échange d'arôme, est d'une durée de 6h minimum pour un doux arôme fumé, à 24h pour un goût plus prononcé.

La Cuisson :

La suite est de la créativité du Chef qui réalisera ce Foie Gras.

L'arôme **IMFUM** créera la surprise gustative des convives.



Le Comté de Nice à Votre Table

Saumon à l'arôme Fumé

IMFUM

Choisir un filet de saumon d'environ 1kg avec peau le plus frais possible.

Dans cet exemple, j'ai pris un filet de Saumon d'Ecosse Label Rouge de 1k065gr.

Parer le Saumon,

Dans un plat type « gastro à tous »,

Poser le Saumon côté peau, le recouvrir d'un mélange de 300 grs de sucre et 500 grs de **Sel de Guérande Label Rouge IMFUM.**

Mariner une nuit au réfrigérateur.

Rincer et laisser tremper dans l'eau claire 2 heures.

Essuyer et sécher le Saumon avec la **Toile Neutre IMFUM.**

Envelopper le filet de saumon dans la **Toile de Fumage IMFUM.**

Mettre sous vide.

Réserver au réfrigérateur, de 48 à 96 heures.

Arôme doux 48 heures.

Arome plus corsé 72 heures.

Sortir le filet de saumon de sa **Toile de Fumage IMFUM.**

Votre filet de saumon est prêt à toutes les accommodations créatives.



Michel JOCAILLE Siret 349 572 321 00033

APE 5621Z Traiteurs TVA Intracommunautaire FR 20349572321

Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63

[TVA non applicable art 293-B du TGI](#)

Courriel : fleursdecourgettes@free.fr



Le Comté de Nice à Votre Table

Le poisson cru mania **IMFUM** : Poke bowl, venu d'Hawaï.

Le principe de la recette : Un poisson **IMFUM** mariné dans une sauce parfumée, bol de riz surmonté de dés d'avocat, de mangue ou d'ananas.

Un exemple de poke bowl avec **IMFUM**

2 pavés de saumon ou de thon rouge **IMFUM**.

1 avocat bien mûr.

Une mangue, ou ananas.

Du gingembre.

Du riz cuit froid.

Des graines de sésame dorées.

1 cuillère à soupe de vinaigre de riz.

Pour la marinade :

1 oignon nouveau.

1 citron vert.

1 gousse d'ail.

1 petit morceau de gingembre frais.

1 cuillère à soupe d'huile de sésame.

1 cuillère à café d'huile d'olive.

1 cuillère à soupe de sauce soja.

1 cuillère à café de quatre épices.

1 cuillère à café de curcuma.

Réalisation

Envelopper le poisson dans la **Toile de Fumage IMFUM**, sous vide.

Réserver au réfrigérateur 24 heures/48 heures (doux 24h, corsé 36h).

Mélanger l'oignon émincé, l'ail écrasé, le gingembre, le jus du citron, l'huile de sésame, la sauce soja, l'huile d'olive et les épices pour préparer la marinade.

Détailler les pavés de saumon ou de thon de la **Toile de Fumage IMFUM** en petits dés et les mélanger à la marinade.

Laisser mariner au froid 1 heure.

Couper l'avocat en tranches, la mangue en morceaux et râpez le gingembre et réserver.

Réchauffer le riz pour qu'il soit tiède.

Mélanger le riz avec le vinaigre de riz et une cuillère à soupe de graines de sésame dorées.

Disposer dans le bol : le riz, les tranches d'avocats, de mangues et de gingembre et le poisson mariné (en prenant soin d'ôter le morceau de gingembre ayant servi à la marinade).

Michel JOCAILLE Siret 349 572 321 00033

APE 5621Z Traiteurs TVA Intracommunautaire FR 20349572321

Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63

[TVA non applicable art 293-B du TGI](#)

Courriel : fleursdecourgettes@free.fr



Le Comté de Nice à Votre Table

Recette du Fond de Volaille « IMFUM »

Ce fond de volaille permet de réaliser beaucoup de recettes et ajoutera une note de saveur originale.

Ingrédients pour environ 2 litres de fond :

1 kg de carcasses de volailles, crues ou cuites.

1 **Toile de Fumage IMFUM**. Coupée au format Gastro.

4 litres d'eau.

2 oignons rouge, piqués de 3 clous de Girofles chacun.

1 poireau coupé en longueur.

2 carottes des Sables coupées en grosses rondelles.

Brins de Céleri, feuille de Laurier,

Sel de Guérande Label Rouge IMFUM, grains de poivre. QS

Réalisation :

Dans un four chauffé à 220°, dans un plat à rôtir, mettre les carcasses et les oignons entier. Brunir environ 10 minutes, surveiller les oignons pour éviter qu'ils soient trop cuits, juste légèrement brunis.

Les carcasses doivent, elles aussi, juste brunies.

Trop cuit, cela peut altérer le goût du fond.

Sortir le plat du four et le débarrasser dans un bahut.

Déglacer et gratter les sucs de cuisson.

Dans un récipient en Inox, « bahut », mettre la **Toile de Fumage IMFUM**, les carcasses, verser le liquide de déglçage et couvrez avec le reste d'eau. (3,5l)
Porter à ébullition.

Ecumer et rajouter les oignons, poireaux, carottes, céleri, laurier, épices, sel et poivre.

Laisser cuire à petite ébullition pendant 3 heures, à découvert, jusqu'à la désagrégation des os, en veillant à laisser immergés les ingrédients.

Michel JOCAILLE Siret 349 572 321 00033

APE 5621Z Traiteurs TVA Intracommunautaire FR 20349572321

Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63

[TVA non applicable art 293-B du TGI](#)

Courriel : fleursdecourgettes@free.fr



Le Comté de Nice à Votre Table

Rajouter de l'eau si nécessaire.

Enlever la toile **IMFUM**.

Passer le fond dans un tamis fin, ou au travers d'un chinois de cuisine.

A l'aide d'un pochon bien écraser les ingrédients de façon à en retirer tous les sucs et parfums de cuisson.

Refroidir en cellule. Dégraisser.

Mettre le fond de volaille **IMFUM** sous vide.

Mettre au réfrigérateur. DLC 18 jours.

Peut-être congelé pour utilisation prochaine.

Conseils :

Le poids des carcasses est indicatif par rapport au volume d'eau.

L'utilisation de carcasses entières crues, donnera un meilleur résultat.

Ce fond de volaille à l'arôme **IMFUM** donne à ce bouillon l'occasion d'être ensuite cuisiné en consommé.

Exemple de Déclinaison du

FOND de VOLAILLE IMFUM :

Consommé à la Royale.

Bœuf à la Ficelle.

Fondue Mixte **IMFUM**

Pâtes Fraîches. Etc.....

Michel JOCAILLE Siret 349 572 321 00033

APE 5621Z Traiteurs TVA Intracommunautaire FR 20349572321

Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63

[TVA non applicable art 293-B du TGI](#)

Courriel : fleursdecourgettes@free.fr



Le Comté de Nice à Votre Table

Recette du Foie Gras Mi-Cuit en Terrine

IMFUM

Cette recette permet de réaliser un foie gras à l'arôme fumé.

Ingrédients :

Une **Toile de Fumage IMFUM**.

Mousse Rouge « MILORD »

Un Foie Gras entier de Canard ou d'Oie Cru (AOP).

Sel **IMFUM, Label Rouge de Guérande**, poivre noir de Kâmpôt.

Lait 1L

Porto Blanc, 10cl/L.

Armagnac, 2cl/L.

Pincée de Cannelle, Muscade et Gingembre.

Terrine en faïence.

Méthode :

Déveiner le foie gras.

Faire tremper jusqu'à niveau avec le lait, le Porto et l'Armagnac.

Filmer le plat et mettre une nuit au réfrigérateur.

Terrine cuite sous vide

Sortir le foie gras l'éponger avec une **Toile Neutre IMFUM**.

Assaisonner le Foie Gras, avec le sel **IMFUM, Label Rouge de Guérande**, poivre noir de Kâmpôt, une pincée de cannelle, muscade et gingembre.

Chemiser la terrine avec la **Toile de Fumage IMFUM**.

Mettre le foie gras dans la Terrine et l'envelopper avec la **Toile de Fumage IMFUM**.

Glisser la terrine dans un sac de cuisson rétractable, mettre sous vide.

Poser un morceau de 5cm de **Mousse Rouge « MILORD »** sur le sac de cuisson.

Mettre la sonde au travers de la **Mousse Rouge « Milord »**

Cuire en thermoplongeur à la sonde de température pour obtenir une température à cœur de 45/48°.

Sortir la terrine et la plonger aussitôt dans de l'eau glacée.

Mettre au réfrigérateur 72 heures avant dégustation.

DLC 21 jours.

Michel JOCAILLE Siret 349 572 321 00033

APE 5621Z Traiteurs TVA Intracommunautaire FR 20349572321

Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63

[TVA non applicable art 293-B du TGI](#)

Courriel : fleursdecourgettes@free.fr



Le Comté de Nice à Votre Table

Filet mignon de Porc,

séché aux herbes, à l'arôme **IMFUM**

Ingrédients:

Filet mignon de porc.

Toile de Fumage IMFUM

Toile Neutre IMFUM

Herbes de Provence

Mélange de poivres moulus (noir, blanc, vert, baie rose...)

Sel de **Guérande Label Rouge IMFUM.**

Préparation:

Dégraissez votre filet mignon.

Frotter bien le filet mignon avec l'assaisonnement.

Le marquer sur grill.

Rouler le filet mignon dans les Herbes de Provence.

Envelopper le filet mignon dans la **Toile Neutre IMFUM**

Réserver au réfrigérateur 48 heures.

Cette opération sèche votre Filet.

Envelopper dans la **Toile de Fumage IMFUM**.

Mettre sous vide dans un sac rétractable. réserver au frais 1 semaine.

Sortez le filet mignon du réfrigérateur et servez-le en apéritif, ou avec une petite salade de Mesclun.

La toile neutre **IMFUM** possède le pouvoir d'absorber 10 fois le volume d'eau.

Votre filet mignon est séché, à l'arôme fumé **IMFUM**

Michel JOCAILLE Siret 349 572 321 00033

APE 5621Z Traiteurs TVA Intracommunautaire FR 20349572321

Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63

[TVA non applicable art 293-B du TGI](#)

Courriel : fleursdecourgettes@free.fr