



Christophe Foulquier

Chef exécutif du Traiteur C Gastronomie

C Gastronomie, Chaponost (69)

“Le Spaghetti Garofalo est une pâte de très grande qualité, sa recette et sa conception à base de semoule de blé dur offre une très belle tenue pendant et après la cuisson. Son croquant et son goût respectent la tradition de la véritable pâte artisanale, ce qui nous a permis de conserver l’élégance requise à la réalisation d’une pièce de cocktail ”

Son parcours

Christophe Foulquier, un fou de cuisine qui a fait ses classes auprès des Chefs qui construiront la notoriété Lyonnaise.

Le cuisinier a couru les plus grands concours pour aiguillonner ses capacités avant de rencontrer la fine équipe avec laquelle il fonde

C Gastronomie. Aujourd'hui, Chef exécutif à la tête de 6 établissements, de 32 cuisiniers et pâtisseries, il détourne les recettes de la grande

cuisine française pour les adapter aux envies d'aujourd'hui.



Maki de Spaghetti Garofalo, foie gras de canard et chutney de mangue

Christophe Foulquier

Recette pour 45 pièces

Ingrédients

- 500 g de foie gras de canard
- 10 cl de jus de truffes
- 100 g de Spaghetti Garofalo ou 112 pièces de Spaghetti Garofalo (4 rouleaux de 28 Spaghetti)
- Sel et poivre du moulin

Décors

- Pain raisin (Croustille)
- Cubes de mangues
- Céleri branche
- Pétales de fleurs

❶ Foie gras de canard

La veille, mettre un lobe de 500 g de Foie Gras déveiné à mariner avec 10 cl de jus de truffes ou Cognac ou Armagnac pendant 1 heure. Assaisonner, rouler 2 cm de Ø de foie gras dans un film, puis cuire en vapeur ou au bain marie pendant 16 min à 67°C. Refroidir et réserver une nuit à 3°C au réfrigérateur.

❷ Spaghetti Garofalo

Cuisez les Spaghetti Garofalo 14 minutes. Ne pas refroidir. Réservez.

❸ Dressage/présentation

Égoutter les Spaghetti Garofalo. Découper un carré de film étirable. Aligner les Spaghetti Garofalo les uns contre les autres. Disposer le foie gras sur le bas des Spaghetti Garofalo et rouler délicatement. Laisser reposer la préparation 2 à 3 heures à 3°C. Découper des makis de 3 cm et décorer.

