



# Christophe Foulquier

**Chef exécutif du Traiteur C Gastronomie**

---

**C Gastronomie - Chaponost (69)**

“Le Conchiglioni 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, est un fou de cuisine qui a fait ses classes auprès des Chefs qui construisent la notoriété Lyonnaise.*

*Le cuisinier a couru les plus grands concours pour aiguiser ses capacités avant de rencontrer la fine équipe avec laquelle il fonde C Gastronomie.*

*Aujourd'hui, Chef exécutif à la tête de 8 établissements, de 50 cuisiniers et 12 pâtisseries, il détourne les recettes de la grande cuisine*

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



# Conchiglioni Garofalo, rémoulade de céleri et pomme verte, saumon cuit-fumé, feuille d'huître

Christophe Foulquier

**Recette pour 6 personnes** (bouchées)

## Ingrédients

- 6 Conchiglioni Garofalo

## Rémoulade

- 50 g de céleri boule
- 1 pomme verte Granny Smith
- 20 cl de mayonnaise bien ferme
- 2 branches d'aneth
- 1/4 de botte de ciboulette
- 1 citron vert
- 50 g de saumon cuit fumé
- 2 carottes violettes (mini)
- Quelques fleurs aromatiques
- Pain de seigle au vinaigre d'échalote
- Sel de Guérande
- Poivre du moulin
- 6 feuilles d'huîtres



## 1 Préparation des Conchiglioni Garofalo

Cuire dans une casserole d'eau bouillante et salée les Conchiglioni Garofalo (16 à 18 mn). Ne pas refroidir.

## 2 Préparation des carottes

Cuire les carottes violettes. Refroidir. Réserver.

## 3 Préparation de la remoulade

Tailler le céleri boule et la pomme verte en brunoise. Ciseler finement la ciboulette et l'aneth. Faire une mayonnaise bien ferme. Incorporer céleri, pommes vertes et herbes. Zester le citron vert. Réserver.

## 4 Dressage et présentation

Farcir les Conchiglioni Garofalo avec la remoulade. Tailler le saumon et la carotte violette. Disposer sur le Conchiglioni Garofalo. Assaisonner l'ensemble avec la fleur de sel, et le poivre du moulin. Disposer sur un support de pain seigle creusé. Décorer avec quelques feuilles d'huître et des fleurs aromatiques.