



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 construisirent 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.



Casarecce Garofalo au bouillon de crevette grise, foie gras de canard, salicorne et cresson de fontaine

Christophe Foulquier

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 300 g de Casarecce Garofalo
- 1L bouillon de crevettes (fumet de crevettes)
- 36 crevettes grises
- 6 escalopes de Foie Gras de canard
- Salicorne
- 50 g de cresson de fontaine
- 100 g de champignons noirs
- Fleur de sel, poivre

❶ Préparation du bouillon de crevettes grises

Chauffer le bouillon de crevettes grises, infuser les champignons noirs. Réserver.

❷ Préparation des escalopes de foie gras

Marquer en cuisson les escalopes de Foie gras de canard puis pocher 2 minutes dans le bouillon.

❸ Préparation des Casarecce Garofalo

Cuire, dans une casserole d'eau bouillante salée, les Casarecce 16 minutes.

❹ Dressage et présentation

Dresser les pâtes au fond d'une assiette creuse ou bol à consommé.

Poser le Foie Gras sur les pâtes. Ajouter un peu de fleur de sel.

Mouiller le tout avec le bouillon de crevettes très chaud.

Disposer harmonieusement crevettes grises, salicornes et cresson de fontaine.

