



# 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.*



# Rigatoni Garofalo farcis aux girolles et chanterelles grises, mousseline de panais, lard paysan et perle de jus de truffes

Christophe Foulquier

## Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

- 18 Rigatoni Garofalo
- 24 pièces de Girolles « clou »
- 100 g de Chanterelles grises
- 50 g de lard Paysan
- 10 g de Perle de jus de Truffe « Maison Masse »
- 100 g de panais
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 20 cl de bouillon de légumes
- 30 g de chapelure de brioche
- Sel, poivre du Moulin
- Pousses de cresson de fontaine

### 1 Préparation de la purée de panais

Peler, émincer l'oignon et faire suer avec l'huile d'olive. Ajouter le panais épluché et coupé, mouiller avec le bouillon de légumes à hauteur.

Cuire environ 20 minutes.

Mixer jusqu'à obtention d'une purée. Ajouter la crème, le sel et le poivre. Réserver.

Nettoyer puis cuire les chanterelles et les girolles.

### 2 Préparation des Rigatoni Garofalo

Cuire les Rigatoni environ 18 minutes.

Hacher une partie des girolles puis les chanterelles. Mélanger à la purée de panais

Farcir les rigatoni de purée de panais-champignons.

### 3 Dressage

Dresser la purée de panais au fond de l'assiette, soupoudrer de chapelure de brioche ajouter 3 Rigatoni chaud entourés de lard, dresser les girolles laquées au jus de viande. Passer sous la salamandre puis finir avec les perles de jus de truffe et pousses de cresson de fontaine

