



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.



Salade de pâtes Ziti Lunghi "Garofalo" comme une niçoise, vinaigrette de citron

Christophe Foulquier

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 200 g de Ziti Lunghi Garofalo
- 30 g de tapenade olive noire (niçoises)
- 20 g d'olives niçoises
- 20 g de chapelure d'olives noires

- 1/2 concombre
- 6 radis ronds
- 12 pièces pois gourmands
- 12 pièces haricots verts
- 6 œufs de caille cuits dur
- 100 g longe de thon
- 30 g de sésame torréfié
- 12 pièces anchois frais marinés
- 1 pièce tomate ananas
- 1 pièce tomate Green Zebra
- 1 pièce tomate Noire de Crimée
- 1 pièce oignon nouveau
- 20 g gel de citron
- 20 g fèves de soja
- 3 pièces artichauts poivrade
- Fleur de pensée, riquette, pétales de shiso, cress, huile d'olive « huilerie beaujolaise »
- Fleur de sel, poivre du Moulin
- Vinaigrette huile d'olive
- Vinaigrette citron

1 Préparation

Cuire les pâtes Ziti Lunghi « Garofalo » 18 minutes.

Ne pas les refroidir.

Cuire quelques olives dénoyautées au four ou déshydrater une nuit.

Mixer. Réserver.

Laver, éplucher, tailler les légumes.

Cuire à l'anglaise les haricots verts, pois gourmands, fèves de soja.

Cuire les morceaux de thon façon Tataki puis ajouter les graines de sésame.

Tailler les anchois en biseau. Poêler à l'huile d'olive les artichauts poivrade après les avoir tournés.

2 Dressage

Enrouler les pâtes Ziti Lunghi sur une assiette. Lustre au pinceau avec de l'huile d'olive.

Faire 3 mini quenelles de tapenade par assiette et disposer harmonieusement l'ensemble des ingrédients.

Saupoudrer de chapelure d'olives noires, de fleur de sel et de poivre du Moulin.

Déposer quelques pièces de chaque variété de tomates, quelques points de gel de citron puis finir avec la vinaigrette huile d'olive, vinaigrette citron et pétales de shiso, cress...

