



Apollo
MASTER OF CREATIONS



Add a pinch of Apollo ESSENTIAL

Nouveau Essential Glace

Des saveurs surprenantes en
 finition de vos préparations



Nouveau

- À base d'ingrédients frais
- Qualité gastronomique
- Saveur pure et intense
- Rendement élevé
- Dosage précis et maîtrisé
- Comme exhausteur de goût générale
- Utilisable chaud comme froid, pur ou dans les préparations
- Pour laquer la viande, le poisson ou les légumes

Add a pinch of Apollo
 dans un **flacon**
 doseur pratique

ESSENTIAL GLACES

NO.D'ARTICLE	NOM DU PRODUIT	CONTENU	EAN CE (bouteille)
A456325-02	Glace Volaille	710 ml	8713056237901
A454835-03	Glace Veau	710 ml	8713056237819
A457995-03	Glace Homard	710 ml	8713056237833
A461560-02	Glace Poisson	710 ml	8713056237949



PROUD MEMBER OF

SOLINA

Risotto au homard et estragon

Ingrédients

1kg riz pour risotto

3L eau

150g GLACE HOMARD

2g feuilles d'estragon

200g vin blanc

250g parmesan

5 homards (600g) cuit

30g PURÉE D'AIL

100g huile d'olive

150g beurre

50g DIPPER ITALIEN AVEC FROMAGE

2 citrons verts

100g échalotes en brunoise



Préparation

1. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez la purée d'ail et les échalotes. Cuisez jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajoutez le riz à risotto et poursuivez la cuisson pendant quelques minutes en remuant constamment.
2. Ajoutez un peu d'eau, le vin blanc et la glace de homard, continuez à ajouter de l'eau jusqu'à ce que le riz soit cuit.
3. Incorporez le parmesan et le beurre, mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoutez les parures du homard. Présentez sur une belle assiette le risotto, la queue et la patte de homard sans la carapace. Terminez avec le dipper italien avec fromage et quelques herbes vertes fraîches.

Raviolis aux cèpes – sauce à la volaille, champignons



Ingrédients

2kg raviolis aux cèpes

50g BOUILLON DE LÉGUMES ESSENTIAL

1kg champignons

150g GLACE VOLAILLE

100g échalotes

100ml vin blanc

100g blanc de poireau en julienne



Préparation

1. Faites sauter les champignons dans un peu d'huile d'olive, mettez de côté.
2. Cuisez les raviolis aux cèpes al dente, égouttez et réservez un peu de liquide de cuisson. Faites frire les poireaux deux fois dans de l'huile chaude, mettez de côté pour garnir.
3. Faites braiser les échalotes, déglacez avec du vin blanc et laissez mijoter jusqu'à réduction. Ajoutez le **GLACE VOLAILLE** et un peu de liquide de cuisson. Laissez mijoter un moment jusqu'à ce que cela réduise.
4. Combinez tout et présentez-le sur une belle assiette, garnissez de quelques herbes fraîches. Astuce : Ajoutez de la variété en incorporant du poulet sauté à la poêle dans le plat.

PROUD MEMBER OF

SOLINA

