



Extrait alcoolique pour pâtisserie réservé aux professionnels des métiers de bouche.

*La note aromatique très particulière de cet extrait permet
d'aromatiser toutes sortes de desserts et agrmente aussi
marinades, sauces aigres-douces et cocktails.*

Coquelicot : Plante de l'espèce du pavot, dont la fleur est d'un rouge éclatant. Ses pétales sont utilisés comme colorant en confiserie, notamment pour la fabrication des « Coquelicots de Nemours », bonbons plats et rectangulaires de sucre cuit, coloré en rouge et parfumé d'une infusion de fleurs et de fruits rouges. Les feuilles se consommaient en légumes, comme l'oseille; en saison, on en ajoute traditionnellement, avec les fleurs, dans les caillettes Vivaraises (crépinette à base de viande de porc et de légumes hachés, cuite au four et mangée froide ou réchauffée). Depuis des siècles, les Grecs et les Egyptiens agrémentent avec des infusions de coquelicots certains breuvages et des pâtisseries. En Inde, on prépare un dessert à base de riz au lait aromatisé avec de la cannelle, de la cardamome et une infusion de coquelicot. En Hollande, on utilise le coquelicot en le laissant mariner dans de l'alcool pour parfumer des mousses de fruits et des crèmes fouettées pour agrémenter des fruits frais (fraises, melon, pêche ...).



Quelques gouttes suffiront pour transformer un cocktail (punch, americano, tonic ...), des fruits rafraîchis, une sauce cocktail (avec crevettes, avocat et pamplemousse - Canada) ou barbecue (avec poivrons et mayonnaises pour les volailles - Etats Unis), assaisonnements de crudités ...

Le Coquelicot de Nemours est une confiserie traditionnelle à base d'infusion de fleurs du canton de Nemours, au sud de Fontainebleau, et de sucre cuit. Nous avons repris son goût pour élaborer cet alcool (50°) très aromatique destiné à une utilisation professionnelle. L'appellation « **Coquelicot de Nemours** » est une marque déposée, et nous autorisons tout utilisateur de ce produit à l'employer pour dénommer sa préparation sur sa carte. Légèrement sucré, on retrouve une petite amertume caractéristique de tous les Pavots et une saveur très marquée de fruits.



Quelques idées recettes :

Mille feuilles au coquelicot (crème aromatisée), Pintade au parfum de coquelicot (aromatisation de la marinade avec vinaigre et échalote), Cocktail Séduction (4cl vodka, 2cl Cointreau, 1cl coquelicot, 2cl jus de citron jaune), Granité coquelicot (à base de cidre), Gentil Coquelicot (3cl coquelicot, 2cl Cointreau, le reste de la coupe avec un crémant), Poêlée de mangue au sabayon coquelicot, Ail confit au coquelicot (pour accompagner fromage frais), Vinaigrette au coquelicot, Gratin de framboises au coquelicot, Crème brûlée au coquelicot ...



Noix de Jambon de Paris au « Coquelicot de Nemours »

Ingrédients : (pour 8 pers.) Jambon de Paris 1,5 kg, miel du Gâtinais 0,150 kg, Extrait de Coquelicot de Nemours 0,2 l, poivre mignonnette 1 cuillère à café, oignons 0,300 kg, clous de girofle 3 , vin blanc sec 0,15 l , beurre 0,100 kg
sel, thym, laurier

Préparation : Eplucher et émincer les oignons, les faire suer au beurre avec la moitié du miel. Ajouter le vin blanc, les clous de girofle, le thym, le laurier. Laisser mijoter quelques minutes. Déposer le jambon dans une cocotte en fonte. Verser dessus la préparation réalisée et cuire au four à couvert pendant 20 minutes (thermostat 7). Enlever le couvercle de la cocotte, mélanger le miel et l'extrait. Badigeonner le jambon avec cette préparation et faire caraméliser au four.

Marc Vidal et son équipe - CFA Avon



SORIPA GASTRONOMIE

Production, Importation et Distribution d'Épices, Arômes, Condiments & Additifs

Tel : 0 164 072 677 - Fax : 0 164 071 045 - info@soripa.fr