



## Concours Young Talent Escoffier 2019

### Thème: Plat d'hiver chaud de veau et écrevisses

Préparer un plat moderne et créatif à base de noix de veau et d'écrevisses. Lors de la préparation de la viande, utilisez deux méthodes de cuisson différentes. Portez une attention particulière aux sauces (au moins deux sauces doivent être produites avec la base Chef de Nestlé et servies) et à la saison hivernale.

#### Complétez le plat avec

- une garniture à base de semoule de maïs (Bramata)
- une garniture de légumes à base de salsifis
- une garniture de libre choix

#### Les ingrédients suivants sont disponibles dans le concours et doivent être utilisés:

- 1 morceau de noix de veau fraîche d'environ 2,2 kg
- 8 pièces d'écrevisses congelées environ 100 g
- 1 kg de salsifis frais
- 200 g de châtaignes pelées congelées
- 300 g de maïs en grains grossiers (Bramata)

Nestlé CHEF premium jus de veau Special Edition

Nestlé CHEF Fumet de crustacés

(En plus le sel, le poivre, le paprika, le vin blanc et rouge sont sur le poste de travail)



#### Temps prédéterminé:

- 30 minutes pour la mise en place  
(Pendant ce temps ne peut pas être préparé, coupé et cuit)
  - 180 minutes de temps de compétition jusqu'au service.  
Les candidats rentrent en cuisine par échelonnements.
- Total de 210 minutes de temps de compétition

**Tous les autres ingrédients que vous apportez pour le concours seront lavés, mais non converti, si nécessaire transportés réfrigérés.**

**La valeur de la nourriture apportée ne doit pas dépasser CHF 30.00.**

#### Pour servir :

Le plat doit être préparé et servi pour 8 portions.

4 portions en assiette

4 portions sur plat

Tous les composants doivent être placés sur les assiettes ou sur le plat, tous les supports ne sont pas autorisés (petites assiettes supplémentaires, brochettes, etc.).

Les sauces doivent être servies en saucières. Vous apportez vos propres plats et assiettes avec vous.

Pierre-Alain Favre  
Président de la Délégation suisse

Daniel Inauen  
Responsable du concours

**Pierre-Alain Favre, Président Disciples Escoffier Suisse, Rosenstrasse 10, CH-4323 Wallbach /AG**

+41 (0) 79 581 42 51

E-Mail: [escoffierch@bluewin.ch](mailto:escoffierch@bluewin.ch)