

LIVRET RECETTES

# Stage Snacking



**MOULINS**  
du Nord  
À vos côtés depuis 1900

**MAISON**  
émotions  
culinaires **RENARD**

# Le gravlax-genièvre



## Nordik

pour 12 pièces de 130 g crues

- 1000 g de **Farine « Nordik »**
- 610 g d'Eau
- 25 g de Levure

Pétrir 5 min en V1 puis en V2 jusqu'au décollement de la pâte.

Laisser pointer 20 min.

Diviser des pâtons de 130 g crus, laisser détendre 15 min puis façonner long.

Déposer le topping et lamer les pâtons dès la fin du façonnage.

Laisser pousser 1h à 1h30 à 25°C.

Cuire avec vapeur 12 à 14 min à 225°C.

## Recette pour 10 sandwiches

### Gel Betteraves-cassis

- 1 kg de Betterave rouge cuite
- 200 g de Cassis (frais ou surgelée)
- 100 g de Crème épaisse
- 50 g de Cassonade
- QS Vinaigre de framboise
- Sel / poivre blanc

Portez l'ensemble à ébullition et mixez pour obtenir un mélange lisse. Réservez au froid.

### Saumon Gravlax

- 1 Filet de saumon
- Gros sel
- Épices (genièvre / baies roses / coriandre)
- Genièvre de Houles

Imbibez le saumon du genièvre et parsemez des épices. Laissez reposer 6h au réfrigérateur.

### Salade de betteraves

- 1 pièce de Betterave rouge
- Option : 1 pièce Betterave jaune
- Option : 1 pièce Betterave chiogga

**Version en direct :** Découpez à la mandoline des fines tranches de betterave et réservez-les dans l'eau froide. Assaisonnez de la vinaigrette juste avant montage.

### Vinaigrette

- Miel de fleur
- 1 Citron jaune
- 1 Citron vert
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique blanc
- Sel fin / poivre blanc

**Version en pickles :** Préparez un mélange contenant 1 volume de sucre + 2 volumes de vinaigre blanc + 3 volumes d'eau, portez à ébullition, arrêtez le feu et plongez des tranches de betteraves. Réservez au frais quelques jours avant utilisation.

## Montage



1° Tranchez le pain Nordik

2° Disposez le gel betterave - cassis sur le pain

3° Mettez d'un côté le saumon en lamelle ou dés

4° Mettez de l'autre côté les lamelles de betteraves

5° Sel poivre + décoration en option

# Le hareng - pomme à l'huile



## Le Pain des Hauts (façon foccacia)

pour 15 pièces de 140 g crues

- 1000 g de **Farine « Pain des Hauts »**
- 800 g d'Eau
- 25 g de Levure
- 250 g de Pâte fermentée
- 125 g d'Huile d'Olives (bassinage)

Pétrir 5 min en V1 puis en V2 jusqu'au lissage de la pâte puis bassiner avec l'huile d'olive. Laisser pointer 30 min.

Diviser des pâtons de 140 g crus, façonner directement en boules puis les déposer dans des moules à Bun's .

Laisser pousser 1h à 25°C.

Avant cuisson, tremper vos doigts dans l'huile d'olive pour dégazer légèrement les Bun's.

Enfin, à l'aide d'un emporte-pièce rond, enlever la pâte du centre de votre Bun's. Cuire avec vapeur 12 à 14 min à 225°C.

## Recette pour 6 sandwichs

- 200 g de Ratte du Touquet
- 2 Filets de Hareng fumé JC David
- 2 Pommes Granny Smith
- 1 Radis noir en rondelle
- 1 Citron vert
- 1 Oignons rouges
- 1 Botte de ciboulette

Mélangez l'ensemble des éléments dans un cul de poule avec la vinaigrette.

## Crème au raifort

- 15 g de Racine de raifort
- 200 g de Crème liquide 35 % de matière grasse
- Sel / Poivre blanc

Fouettez la crème liquide en chantilly, rappez de la racine de raifort et rectifiez l'assaisonnement.

## Vinaigrette

- 1 citron vert
- Huile d'olive
- Vinaigre de sureaux
- Sel fin / poivre blanc

## Montage



- 1° Tranchez le Pain des hauts
- 2° Disposez la crème de Raifort sur la base du pain
- 3° Posez la salade dessus
- 4° Disposez des lamelles de radis noir
- 4° Sel poivre + décoration en option

# La volaille de Licques



## Diabémix

pour 12 pièces de 135 g crues

- 1000 g de **Farine « Diabémix »**
- 650 g d'Eau
- 25 g de Levure

Pétrir 5 min en V1 puis en V2 jusqu'au décollement de la pâte.

Laisser pointer 20 min.

Diviser des pâtons de 135 g crus, laisser détendre 15 min puis façonner en longs. Laisser pousser 1h à 1h30 à 25°C.

Avant cuisson, venir déposer l'appareil à tigrer à la moutarde\* puis fariner généreusement.

Cuire avec vapeur 12 à 14 min à 225°C.

*\*150 g de farine seigle + 45 g de moutarde à l'ancienne + 3 g de sel + 20 g de levure + 200 g d'eau tiède. À préparer 20 à 30 min avant la mise au four des pains.*

## Recette pour 10 sandwiches

### Volaille de Licques

- 5 Blancs de volaille de Licques
- Garniture aromatique (carottes / oignons / poireaux)

Cuisez la volaille en direct ou en basse température (à 62°C pendant 2 heures en four vapeur sous vide).

### Salade

- Cœur de sucrine ou Iceberg

### Sauce César

- 4 Œufs mollets (6 minutes)
- 50 g d'Anchois
- 30 g d'Échalotes au vinaigre
- 4 cl d'Huile d'olive
- Vinaigre de Xéres
- Tabasco
- Poivre du moulin

Mixez l'ensemble des éléments et montez la sauce à l'huile.

## Montage



- 1° Tranchez le pain Diabémix
- 2° Disposez la sauce césar sur le pain généreusement
- 3° Mettez d'un côté la volaille
- 4° Mettez de l'autre côté la sucrine
- 5° Sel poivre + décoration en option

# La carotte rapée



## Viennois aux curcuma et curry noir

pour 13 pièces de 110 g crues

- 1000 g de **Farine « Spécial Viennoiserie »**
- 500 g d'Eau
- 25 g de Levure

Pétrir 5 min en V1 puis en V2 jusqu'au décollement de la pâte. Séparer la pâte en 2 pâtons de 760 g et ajouter 7 g d'épices différentes dans chaque pâton. Laisser pointer 10 min.

Diviser des pâtons de 55 g crus et laisser détendre 10 min. À l'aide d'un rouleau, étaler les pâtons en ovale, superposer les deux épices puis façonner en long. Lamer directement en "saucisson".

Enfin, courber les pâtons en forme de lune et pincer les extrémités. Laisser pousser 1h à 25°C.

Dorer à l'œuf les pâtons avant cuisson. Cuire avec vapeur 12 à 14 min à 225°C.

### Recette pour 6 sandwiches

#### Mayonnaise au curry noir - sauce émulsionnée stable

- 2 Jaunes d'œufs
- 15 g de Moutarde de Dijon
- 1 cl de Vinaigre blanc
- 20 cl d'Huile de pépin de raisin
- QS Curry Noir Thiercelin

Montez une mayonnaise et à la fin y ajouter le curry noir en poudre.

#### Tagliatelle de carottes

- 1 pièce de Carotte fane orange
- Option : 1 pièce Carotte fane rouge
- Option : 1 pièces Carotte fane jaune

Coupez des carottes de différentes formes (lamelles, julienne en gardant une épaisseur suffisante pour garder du croquant).

Assaisonnez avec une vinaigrette simple en ajoutant des pickles de carottes dans le mélange .

### Montage



- 1° Tranchez le Viennois Curry
- 2° Disposez la mayonnaise sur le pain
- 3° Posez dessus la salade de carottes

# Le burger végétal aux champignons



## La légumineuse

pour 14 pièces de 130 g crues

- 1000 g de **Farine « légumineuse »**
- 820 g d'Eau
- 25 g de Levure
- 18 g de Sel

Pétrir 5 min en V1 puis en V2 jusqu'au décollement de la pâte.

Laisser pointer 20 min.

Diviser des pâtons de 130 g crus, laisser détendre 15 min puis façonner dans des moules à Bun's.

Laisser pousser 1h à 1h30 à 25°C.

Cuire avec vapeur 12 à 14 min à 225°C.

## Recette pour 6 sandwiches

### Crème de champignons

- 2 Échalotes
- 250 g. de Champions de Paris
- 50 g de Cèpes
- 1 cl de Vin blanc
- 10 cl de Crème liquide 35 % de matière grasse
- QS Vinaigre de noix

Saisissez les champignons dans l'huile avec les échalotes.

Ajoutez le vin blanc et la crème en laissant compoter.

Mixez pour obtenir une consistance lisse et finir l'assaisonnement avec du vinaigre de noix.

### Champignons

- 100 g de Cèpes
- 100 g de Morilles
- 100 g de Chanterelles
- 1 botte de Persil frisée
- Ail noir de Locon

Poêlez les champignons dans l'huile d'olive et laissez refroidir.

### Confiture d'oignons

## Montage



1° Coupez le pain aux légumineuses

2° Disposez la crème de champignons sur la base du pain

3° Déposez la poêlée de champignon refroidie

4° Agrémentez de quelques noix de confiture d'oignons

# Le burger des Hauts-de-france



## L'Héritière

pour 14 pièces de 120 g crues

- 1000 g de **Farine « L'Héritière »**
- 680 g d'Eau + 50 g pour le bassinage
- 10 g de Levure
- 18 g de Sel

Faire une autolyse de 30 min minimum.  
Pétrir 8 min en V1 puis en V2 jusqu'à absorption totale de l'eau et décollement de la pâte.

Laisser pointer en masse 1h30 avec un rabat à la moitié de ce temps.

Diviser des pâtons de 120 g crus, laisser détendre 15 min puis façonner en moule à Bun's. Laisser pousser 1h à 1h30 à 25°C  
Cuire avec vapeur 12 à 14 min à 225°C.

## Recette pour 6 sandwichs

### Sauce Tartare

- Échalotes au vinaigre
- Câpres
- Cornichon
- Persil frisé / Ail fumé d'Arleux
- Tabasco / sauce Worcestershire
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de Moutarde de Dijon

Mélangez les jaunes d'œufs avec la moutarde.

Y ajoutez le tabasco et la sauce Worcestershire.

Ajoutez les condiments.

Mélangez et réservez au frais.

### Tartare de bœuf

- 800 g de rond de gîte

## Montage



1° Coupez le pain burger l'Héritière

2° Étalez généreusement la sauce tartare

3° Coupez au couteau le bœuf et constituez un steak à l'aide d'un cercle en aluminium

4° Déposez le tartare froid ou snackez-le

5° Ajoutez dessus le steak quelques lamelles d'Ecume de Wimereux

# **MOULINS** du Nord

À vos côtés depuis 1900

**Découvrez tout notre univers  
sur notre site internet**

**[lesmoulinsdunord.fr](https://lesmoulinsdunord.fr)**



**2, Place d'Armes  
62921 Aire-sur-la-Lys  
03 21 39 06 11  
[contact@lesmoulinsdunord.fr](mailto:contact@lesmoulinsdunord.fr)**