

Sujets de la 17ème édition du Trophée Masse

Sujet 1 Le canard gras et le chou rouge ou vert.

Le magret et la cuisse de canard travaillés en une seule pièce, servis au plat, découpés puis dressés à l'assiette.

Le chou, légume emblématique de notre cuisine de terroir et traditionnelle.

Selon votre région, la saisonnalité et votre personnalité, concevez une garniture végétale à base de chou qui apportera une vision et des saveurs modernes et contemporaines, en jouant sur les formes, les textures, les cuissons et des assaisonnements originaux.

Accompagné de 6 cromesquis de cœurs de canard et de foie gras.

Sauce à base d'une baie de votre choix.

Sujet 2 L'alliance du foie gras et de la vanille.

Proposez une entrée chaude à base d'une escalope de foie gras intégrant la saveur et la douceur subtile de la gousse de vanille. Accompagnez-la de légumes et de fruits comme éléments d'équilibre.

Créez une assiette qui soit une invitation au voyage et à la légèreté. Libre à vous d'explorer des contrastes de saveurs et de textures pour surprendre le jury tout en respectant les produits principaux.

À accompagner d'un jus, d'un bouillon ou d'un coulis.

Pour plus d'informations :

Contactez Juliette ROGIER : julietterogier@maison-masse.com - 06 88 58 98 80