

Dois países, um sabor...

Deux pays, une saveur...



Gastronomia sem Fronteiras

◆◆◆ RECEITAS FRANCO-BRASILEIRAS ◆◆◆

Gastronomie sans Frontières
Recettes Franco-Brésiliennes

Ficha Técnica

Jerônimo Rodrigues

Governador do Estado da Bahia

Geraldo Júnior

Vice-governador

Eduardo Mendonça Sodré Martins

Secretário do Meio Ambiente - SEMA

Daniella Teixeira Fernandes de Araújo

Chefe de Gabinete

Maiana Albuquerque Pitombo

Superintendente de Inovação e
Desenvolvimento Ambiental – SIDA

Luiz Carlos de Araújo Júnior

Superintendente de políticas e
Planejamento Ambiental - SPA

Pedro José Martins Fialho Tojo

Coordenador de Gestão de Fundos -
COGEF

Samanta Uchôa

Assessora de Comunicação – ASCOM

Ana Paula Barbosa Santos Alves

Andrea de Souza Marins

Luciana Santiago Rocha

Equipe Técnica - SEMA

Eduardo Farias Topázio

Diretor-Geral do Inema

Leandro Paiva

Diagramação e Projeto Gráfico

Clara Fontana

Morgane Brites

Federação Nacional dos Parques
Naturais Regionais da França – FPNRF

João Victor Gomes

Uelcimar Cerqueira

Serviço Nacional de Aprendizagem
Comercial - SENAC

Cristina Silva

Demien Bentayou

Lycée Professionnel
Internacional Lautréamont

Este livro nasce a partir da Aula Show e do Concurso de Receitas Franco-Brasileiras, realizados no Sesc, em Salvador durante o 4º Encontro Franco-Brasileiro de Turismo Sustentável, no âmbito da Temporada França-Brasil 2025.

Esta publicação reúne saberes, sabores e tradições culinárias que atravessam fronteiras, valorizando o diálogo cultural entre Brasil e França por meio da gastronomia. Cada receita é um convite para experimentar a diversidade, a criatividade e a união de dois povos que se encontram à mesa para celebrar a sustentabilidade, a memória e a inovação.

Salvador,
Setembro de 2025

Índice

APRESENTAÇÃO.....05

MENU FRANCO-BRASILEIRO 1.....07

Entrada: Bolero franco-brasileiro.....07

Prato Principal: O Pato.....10

Sobremesa: Trilogia Modernista.....13

PRÉSENTATION.....19

MENU FRANCO-BRÉSILIEN 1.....21

Entrée: Boléro franco-brésilien.....21

Plat principal: O Pato.....24

Dessert: Trilogie Moderniste.....27

MENU FRANCO-BRASILEIRO 2.....33

Entrada: Samba de Cafuso.....33

Prato Principal: Sinfonia Marítima.....37

Sobremesa: Tropicália.....41

MENU FRANCO-BRÉSILIEN 2.....46

Entrée: Samba de Cafuso.....46

Plat Principal: Symphonie Maritime.....50

Dessert: Tropicália.....54

Apresentação

O PROT'AIR, Turismo Sustentável e Áreas Protegidas França-Bahia, é um projeto que tem como objetivo promover a alimentação sustentável e o turismo responsável nas áreas protegidas da Bahia. Fruto da cooperação internacional firmada entre a Secretaria do Meio Ambiente da Bahia (SEMA), o Instituto do Meio Ambiente e Recursos Hídricos (INEMA), Superintendência Baiana de Assistência Técnica e Extensão Rural (BAHIATER), a Universidade do Estado da Bahia (UNEB), a Universidade de Toulouse Jean-Jaurès e a Federação dos Parques Naturais Regionais da França (FPNRF), o projeto tem por objetivo promover e fortalecer as Unidades de Conservação, em especial das Áreas de Proteção Ambiental (APA) instituídas pelo Estado da Bahia, com a valorização das especificidades econômicas e culturais desenvolvidas e o fortalecimento do sentimento de identidade local/regional, influenciando de maneira organizada e participativa, os rumos das regiões onde estão inseridas.

Neste contexto, a Área de Proteção Ambiental (APA) Caminhos Ecológicos da Boa Esperança é o foco inicial das ações do Prot'air, tendo em vista sua importância socioambiental e cultural, já que em seu território vivem comunidades de pescadores artesanais, quilombolas, povos originários, agricultores familiares que constituem a base identitária da região. Produzindo itens como mandioca, banana, cupuaçu, coco, cacau, jabuticaba, maracujá, urucum, hortaliças, e coleta de peixes e mariscos, essas comunidades oferecem alimentos de qualidade respeitando o meio ambiente em que vivem.

Visando a conservação ambiental, a valorização da produção da agricultura familiar e de itens da sociobiodiversidade das áreas protegidas, por meio do uso na gastronomia, é de fundamental importância para o desenvolvimento sustentável.



Pensando nisso, o IV Encontro Franco-Brasileiro de Turismo Sustentável foi o evento escolhido para refletir essa valorização. Em perfeita colaboração, escolas de gastronomia francesa e brasileira, Lycée Professionnel International Lautréamont e Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), que são outros parceiros do Prot'air, se uniram para desenvolver receitas franco-brasileiras com insumos locais de ambos os países. O cardápio resultante contemplou a diversidade da cultura alimentar dos dois países e foi apresentado na Aula Show Nos biomas da França e do Brasil, o tempero da culinária é a sustentabilidade.

As páginas a seguir apresentam o detalhamento de cada prato, com o intuito de inspirar práticas culinárias que valorizem insumos locais em áreas protegidas.

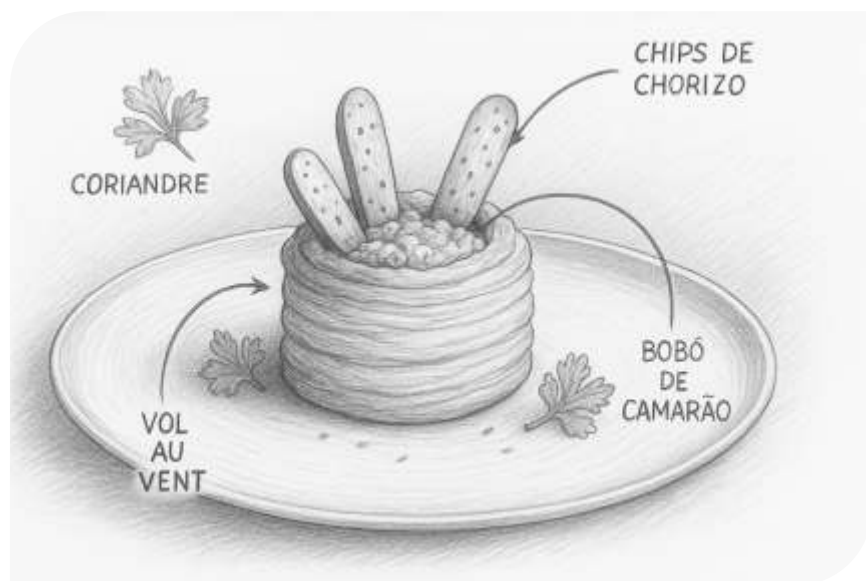
Bom apetite!

Menu Franco-brasileiro 1

ENTRADA: BOLERO FRANCO-BRASILEIRO

Trata-se de uma homenagem ao Boléro de Ravel, uma das obras mais renomadas da história da música, que narra o encontro entre um dançarino e um compositor. Esse diálogo, puramente imaginário no contexto do Ballet, transforma-se aqui em uma experiência gustativa real, que visa surpreender nossas papilas gustativas, graças à fusão de sabores tipicamente brasileiros com um clássico da gastronomia francesa.

VOL-AU-VENT DE BOBÓ DE CAMARÃO COM CHORIZO



Descrição

Vol-au-vent crocante recheado com um cremoso bobó de camarão, realçado por chips de chorizo que dão um toque defumado e picante.



Massa Folhada

Ingredientes (3x para 45 pessoas)

- ❑ 500 g de farinha de trigo
- ❑ 10 g de sal
- ❑ 400 g de manteiga
- ❑ 250 ml de água

Modo de Preparo

Misture farinha, sal e 200 g de manteiga amolecida. Acrescente a água fria, forme uma bola, embale em filme plástico e deixe descansar por 20 min. Abra 200 g de manteiga entre duas folhas de papel manteiga. Abra a massa em retângulo, coloque a manteiga no centro, dobre e abra levemente. Faça uma dobra dupla, descanse 20 min, repita mais 2 vezes (total 3 dobras duplas).

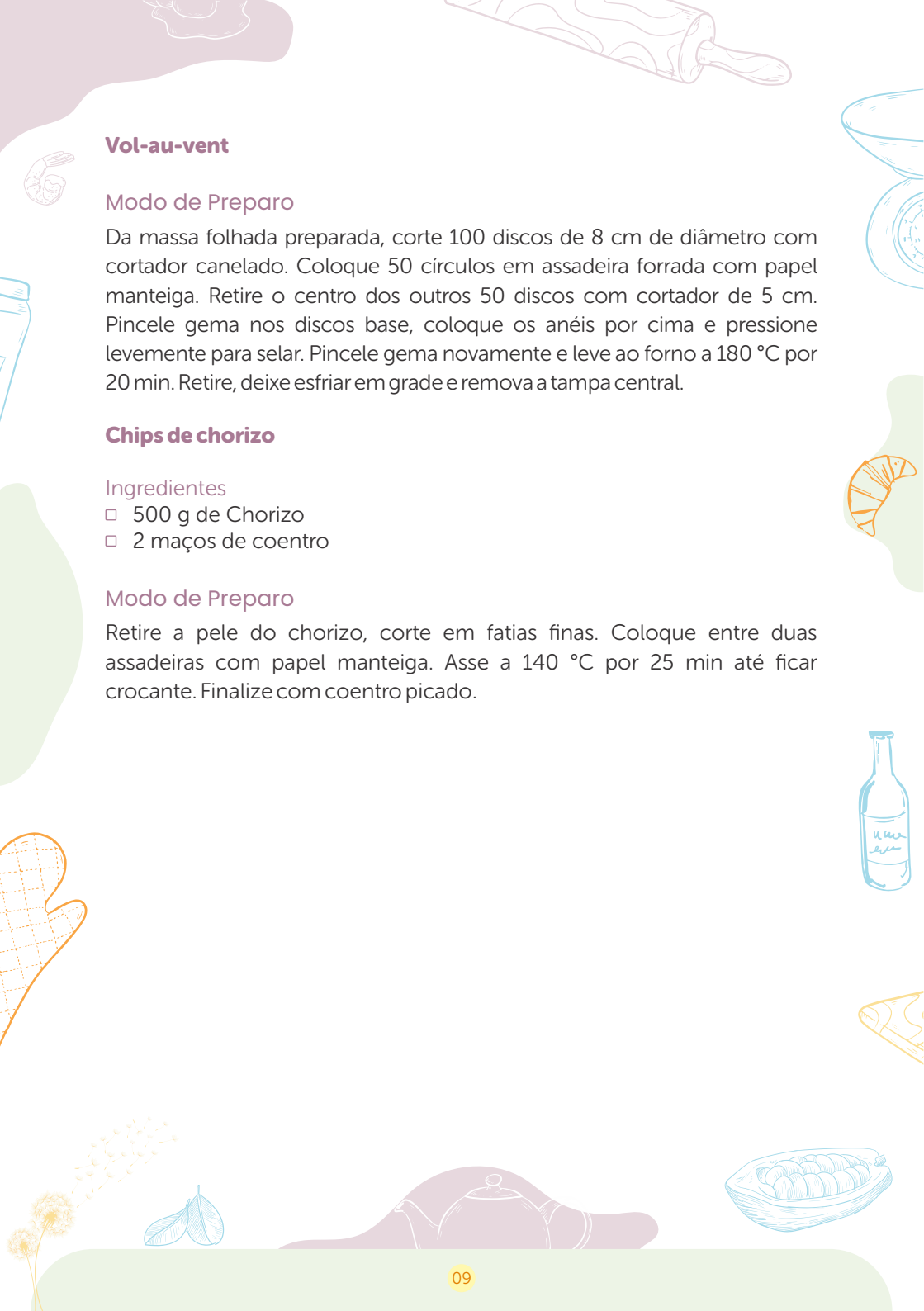
Bobó de Camarão

Ingredientes

- ❑ 2,5 kg de camarões descascados
- ❑ 1 kg de chorizo
- ❑ 1 kg de purê de mandioca
- ❑ 1 L de Leite de coco
- ❑ 500g de cebola
- ❑ 12 dentes de alho
- ❑ 1 kg de pimentões vermelhos
- ❑ 250 ml de azeite de dendê
- ❑ 3 maços de coentro

Modo de Preparo

Pique cebola, alho, pimentão e chorizo em cubos pequenos. Refogue cebola, alho e pimentão no óleo de dendê. Acrescente o chorizo e depois os camarões. Cozinhe rapidamente. Junte o purê de mandioca e o leite de coco. Bata levemente no liquidificador.



Vol-au-vent

Modo de Preparo

Da massa folhada preparada, corte 100 discos de 8 cm de diâmetro com cortador canelado. Coloque 50 círculos em assadeira forrada com papel manteiga. Retire o centro dos outros 50 discos com cortador de 5 cm. Pincele gema nos discos base, coloque os anéis por cima e pressione levemente para selar. Pincele gema novamente e leve ao forno a 180 °C por 20 min. Retire, deixe esfriar em grade e remova a tampa central.

Chips de chorizo

Ingredientes

- 500 g de Chorizo
- 2 maços de coentro

Modo de Preparo

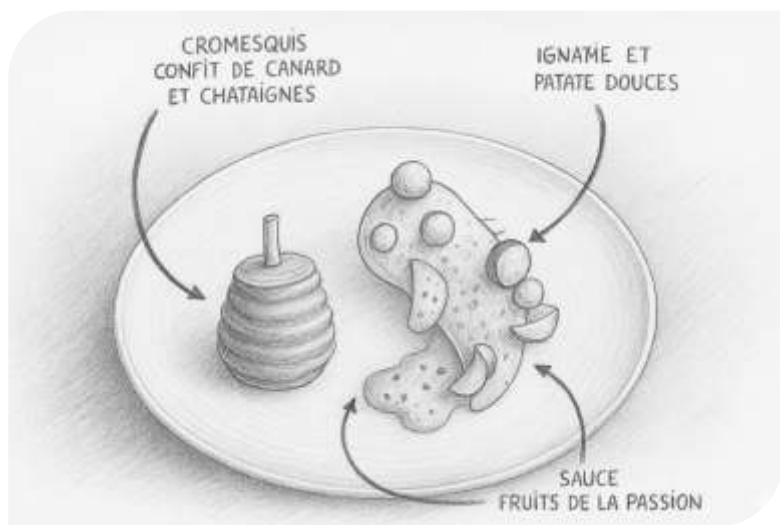
Retire a pele do chorizo, corte em fatias finas. Coloque entre duas assadeiras com papel manteiga. Asse a 140 °C por 25 min até ficar crocante. Finalize com coentro picado.

Menu Franco-brasileiro 1

PRATO PRINCIPAL: O PATO

Um título que evoca uma canção simbólica da Bossa Nova, gênero musical que representa uma fusão única de samba brasileiro, jazz e influências clássicas. A canção "O Pato", famosa pelo ritmo único das cordas do violão do baiano João Gilberto, narra a aventura de um pato que, durante uma jornada pela natureza, interage com diversos animais por meio de seu canto. Ela pode ser vista como uma metáfora para uma jornada de vida baseada na troca, refletindo perfeitamente nosso projeto colaborativo de gastronomia sustentável.

CROMESQUIS DE CONFIT DE PATO COM CASTANHAS DA ARDÈCHE, VARIAÇÃO DE INHAME E BATATA-DOCE, MOLHO DE MARACUJÁ



Descrição

Cromesquis macios de confit de pato com castanhas da Ardèche, acompanhados de uma variação saborosa de inhame e batata-doce e finalizados com um molho exótico de maracujá.



Cromesquis

Ingredientes

- ❑ 4 kg de confit de pato
- ❑ 1 Kg de castanhas
- ❑ 500 g de cebolas
- ❑ 1 kg de farinha T55
- ❑ 24 ovos
- ❑ 1 kg de farinha de rosca fina
- ❑ 2 kg de farinha Panko

Modo de Preparo

Desfie o confit de pato, retirando pele e ossos (reserve os ossos). Refogue a cebola fatiada. Misture a carne com castanhas picadas. Modele bolinhas de 100 g. Passe na farinha, ovo e farinha de rosca. Reserve. Repita a operação terminando com Panko. Frite a 180 °C no momento de servir, espetando um osso em cada bolinha.



Purê

Ingredientes

- ❑ 2 kg de inhame
- ❑ 2 kg de batata-doce
- ❑ 500 g de manteiga
- ❑ 1 L de creme de leite
- ❑ Sal à gosto
- ❑ Noz-moscada à gosto

Modo de Preparo

Cozinhe inhame e batata-doce. Escorra, seque e bata com manteiga e creme de leite quente. Ajuste sal e noz-moscada.



Legumes Glaceados

Ingredientes

- ❑ 1 kg de inhame
 - ❑ 1 kg de batata-doce
 - ❑ 200 g de manteiga
 - ❑ 100 g de açúcar
- 
- 
- 



Modo de Preparo

Cozinhe separadamente o inhame e a batata-doce em água com sal. Faça bolinhas regulares de inhame e batata-doce com boleador. Resfrie, depois glaceie com manteiga e açúcar antes de servir.

Chips

Ingredientes

- 700 g de inhame
- 700 g de batata-doce

Modo de Preparo

Corte inhame e batata-doce em lâminas finas (mandolina). Lave, seque bem e frite a 160–170 °C até dourar. Escorra e salgue quente.

Finalização

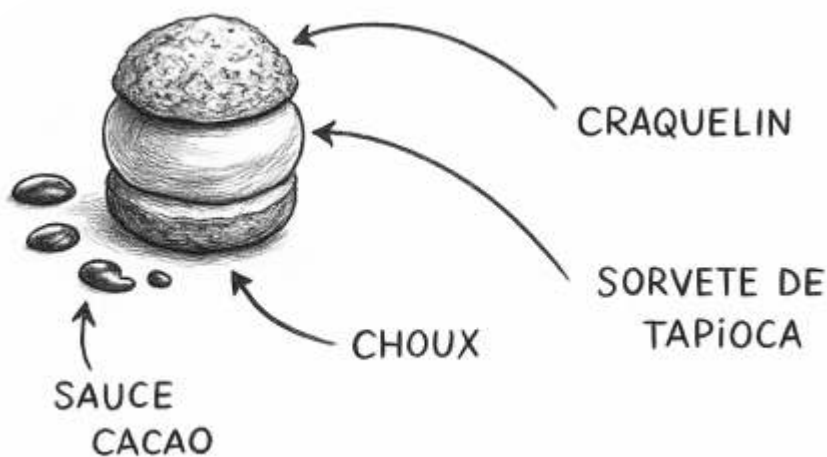
8 maracujás.

Menu Franco-brasileiro 1

SOBREMESA: TRILOGIA MODERNISTA

Uma homenagem ao movimento modernista brasileiro da antropofagia, que visava integrar e digerir as técnicas de outras culturas, para depois retrabalhá-las e apropriar-se delas. O presente intercâmbio gastronômico sobre os territórios franco-brasileiros inspira-se de maneira criativa nas tradições culinárias francesas e da Bahia, para defender uma culinária sustentável e, assim, contribuir para a construção de um mundo melhor.

PROFITEROLES COM SORVETE DE TAPIOCA E MOLHO DE CACAU



Descrição

Mini profiteroles crocantes recheados com um cremoso sorvete de tapioca e coco, acompanhados de um molho de cacau amargo.



Craquelin

Ingredientes

- 60 g açúcar cristal
- 120 g manteiga
- 150 g farinha de trigo

Modo de Preparo

Misture manteiga em pomada, açúcar cristal e farinha. Abra finamente entre duas folhas de papel manteiga. Corte discos de 3 cm e leve ao congelador.

Massa Choux

Ingredientes

- 500 ml de água
- 180 g de manteiga
- 10 g de sal
- 20 g de açúcar
- 250 g de farinha de trigo
- 8 ovos

Modo de Preparo

Ferva água, sal, manteiga e açúcar. Fora do fogo, acrescente a farinha de uma vez e mexa até formar massa homogênea. Desseque a massa no fogo, mexendo bem. Passe para tigela e acrescente os ovos um a um até atingir ponto de véu. Coloque em saco de confeitar e molde bolinhas de 3 cm. Centralize um disco de craquelin sobre cada choux. Asse a 180 °C por 25 min. Esfrie sobre grade. Abra ao meio depois de frio.

Molho de Cacau

Ingredientes

- 450 g de açúcar
- 300 ml de água
- 150 g de cacau em pó
- 150 ml de creme de leite

Modo de Preparo

Ferva açúcar e água. Acrescente cacau em pó e creme de leite. Reserve.

Sorvete de Tapioca

Ingredientes

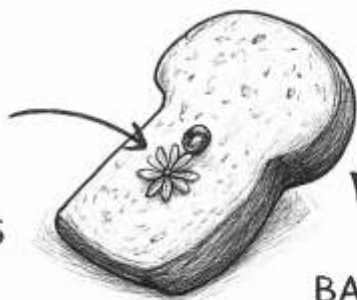
- 2 L de leite integral
- 1 L de creme de leite
- 500 g de açúcar
- 400 g de leite condensado
- 400 g de tapioca granulada (pérola)
- 200 g de coco ralado
- 2 favas de baunilha

Modo de Preparo

Cozinhe a tapioca em água com sal por 15 min, escorra. Ferva leite, creme, açúcar e baunilha. Junte a tapioca cozida e coco ralado. Esfrie e adicione leite condensado. Bata em sorveteira e congele.

BABA DE CACHAÇA E FLOR-DE-DENTE-DE-LEÃO

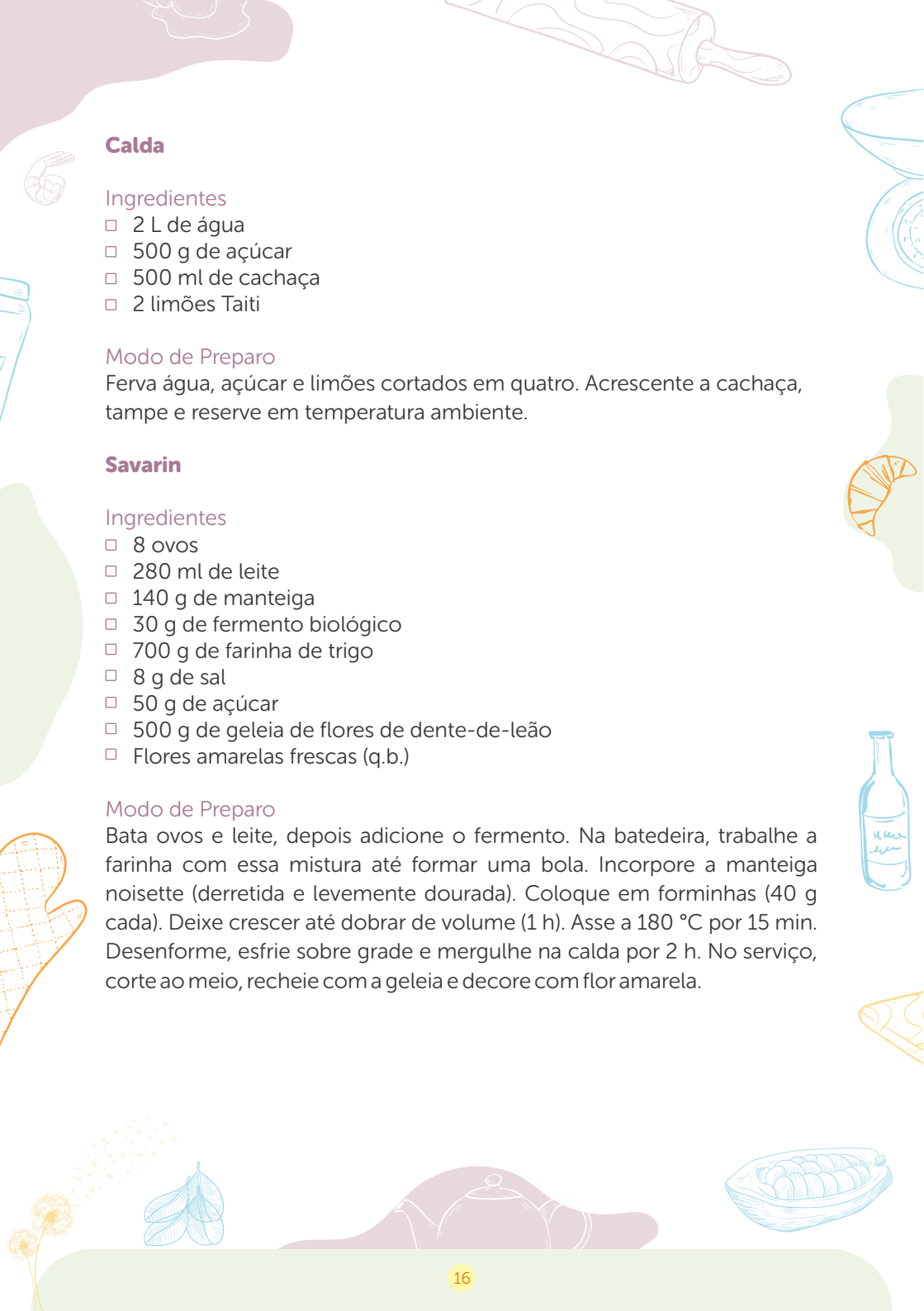
CONFITURE
DE
FLEURS
DE PISSENLITS



BABA
CACHAÇA

Descrição

Bolo savarin macio embebido em calda aromatizada com cachaça, acompanhado de geleia de flores de dente-de-leão.



Calda

Ingredientes

- 2 L de água
- 500 g de açúcar
- 500 ml de cachaça
- 2 limões Taiti

Modo de Preparo

Ferva água, açúcar e limões cortados em quatro. Acrescente a cachaça, tampe e reserve em temperatura ambiente.

Savarin

Ingredientes

- 8 ovos
- 280 ml de leite
- 140 g de manteiga
- 30 g de fermento biológico
- 700 g de farinha de trigo
- 8 g de sal
- 50 g de açúcar
- 500 g de geleia de flores de dente-de-leão
- Flores amarelas frescas (q.b.)

Modo de Preparo

Bata ovos e leite, depois adicione o fermento. Na batedeira, trabalhe a farinha com essa mistura até formar uma bola. Incorpore a manteiga noisette (derretida e levemente dourada). Coloque em forminhas (40 g cada). Deixe crescer até dobrar de volume (1 h). Asse a 180 °C por 15 min. Desenforme, esfrie sobre grade e mergulhe na calda por 2 h. No serviço, corte ao meio, recheie com a geleia e decore com flor amarela.

CANNELÉS DE BORDEAUX



CANNELÉ
DE
BORDEAUX
AU
RHUM

Descrição

Pequeno bolo de viagem crocante por fora e macio por dentro, especialidade de Bordeaux, aromatizado com rum e baunilha.

Ingredientes

- 1,5 L de leite
- 3 favas de baunilha
- 150 g de manteiga
- 300 g de farinha de trigo
- 750 g de açúcar
- 6 ovos inteiros
- 6 gemas
- 100 ml de rum ou cachaça



Modo de Preparo

Massa

Ferva leite e manteiga com baunilha aberta e raspada. Misture farinha e açúcar. Acrescente ovos e gemas. Despeje o leite fervente aos poucos, mexendo até obter massa lisa. Acrescente o rum ou cachaça. Reserve na geladeira por 24 h.

Cocção

Pré-aqueça o forno a 220 °C. Unte bem as formas e encha até a metade. Asse 15 min a 220 °C. Reduza para 180 °C e asse por mais 40 min.



Présentation

Le PROT'AIR – Turismo Sustentável e Áreas Protegidas França-Bahia est un projet qui vise à promouvoir l'alimentation durable et le tourisme responsable dans les aires protégées de Bahia. Fruit de la coopération internationale entre le Secrétariat à l'Environnement de Bahia (SEMA), l'Institut de l'Environnement et des Ressources Hydriques (INEMA), la Superintendance Bahianaise de l'Assistance Technique et de l'Extension Rurale (BAHIATER), l'Université de l'État de Bahia (UNEB), l'Université Toulouse Jean-Jaurès et la Fédération des Parcs Naturels Régionaux de France (FPNRF), le projet a pour objectif de promouvoir et de renforcer les Unités de Conservation, en particulier les Aires de Protection Environnementale (APA) instituées par l'État de Bahia. Il met en valeur les spécificités économiques et culturelles locales et contribue à renforcer le sentiment d'identité territoriale, en influençant de manière organisée et participative l'avenir des régions concernées.

Dans ce contexte, l'APA Caminhos Ecológicos da Boa Esperança constitue le premier axe d'action du projet Prot'air, en raison de son importance socio-environnementale et culturelle. On y retrouve des communautés de pêcheurs artisanaux, de quilombolas, de peuples autochtones et d'agriculteurs familiaux, qui forment la base identitaire de la région. Produisant manioc, banane, cupuaçu, coco, cacao, jaboticaba, fruit de la passion, rocou, légumes, ainsi que poissons et coquillages issus de la pêche et de la cueillette, ces communautés offrent des aliments de qualité tout en respectant l'environnement dans lequel elles vivent.

La conservation de l'environnement, la valorisation de la production issue de l'agriculture familiale et des produits de la sociobiodiversité des aires protégées, notamment à travers leur utilisation en gastronomie, représentent des enjeux essentiels pour le développement durable.



C'est dans cet esprit que le IVe Rencontre Franco-Brésilienne du Tourisme Durable a été choisie pour mettre en valeur ces productions. En parfaite collaboration, des écoles de gastronomie française et brésilienne – le Lycée Professionnel International Lautréamont et le Service National d'Apprentissage Commercial (SENAC), également partenaires du projet Prot'air – se sont associées pour créer des recettes franco-brésiliennes à partir de produits locaux des deux pays. Le menu qui en résulte illustre la diversité des cultures alimentaires française et brésilienne, et a été présenté lors de l'Atelier-Show "Dans les biomes de France et du Brésil, le goût de la cuisine est la durabilité".

Les pages qui suivent présentent le détail de chaque plat, avec l'ambition d'inspirer des pratiques culinaires qui valorisent les produits locaux issus des aires protégées.

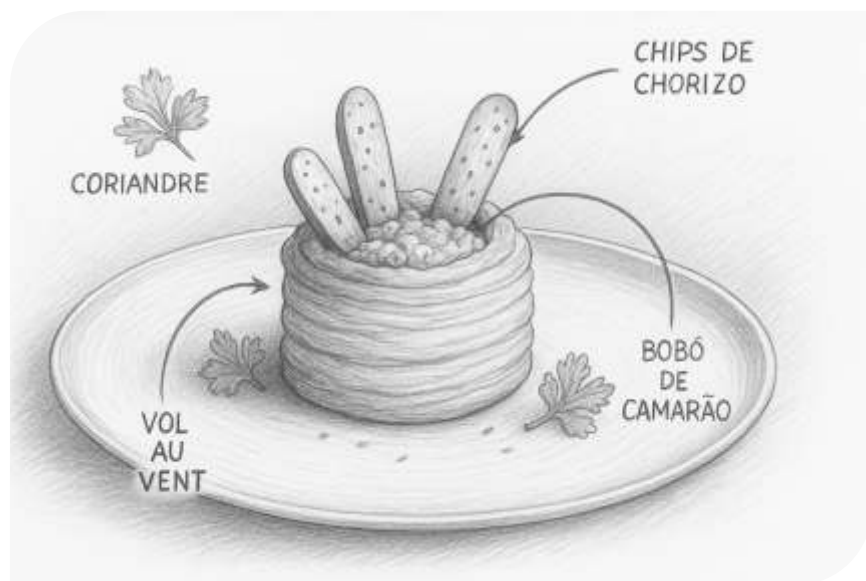
Bon appétit !

Menu Franco-brésilien 1

ENTRÉE: BOLÉRO FRANCO-BRÉSILIEN

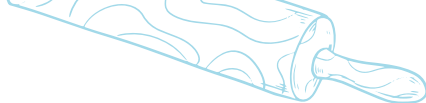
Hommage au Boléro de Ravel, qui a écrit l'une des œuvres les plus renommées de l'histoire musicale, qui narre la rencontre entre une danseuse et un compositeur. Ce dialogue, qui est purement imaginaire dans le contexte du Ballet, se transforme ici en une expérience gustative concrète destinée à émerveiller nos papilles grâce à la fusion de saveurs typiquement brésiliennes avec un classique de la gastronomie française.

VOLS-AU-VENT DE BOBÓ DE CAMARÃO AU CHORIZO



Descriptif

Vols-au-vent croustillants garnis d'un onctueux bobó de camarão, relevés de chips de chorizo pour une touche fumée et épicée



Pâte feuilletée "record"

Ingrédients (3x pour 45 personnes)

- 500 g de farine de blé
- 10 g de sel
- 400 g de beurre doux
- 25 cl d'eau froide

Préparation

Mélanger la farine, le sel et 200 g de beurre ramolli. Ajouter l'eau froide. Former une boule, filmer et réserver cette détrempe pendant 20 minutes. Aplatir 200 g de beurre entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Étaler la détrempe en rectangle. Poser le beurre au centre. Replier, puis abaisser légèrement. Donner 1 tour double. Réserver 20 minutes. Donner 1 autre tour double. Réserver 20 minutes. Donner 1 dernier tour double. Réserver.



Bobó de Camarão

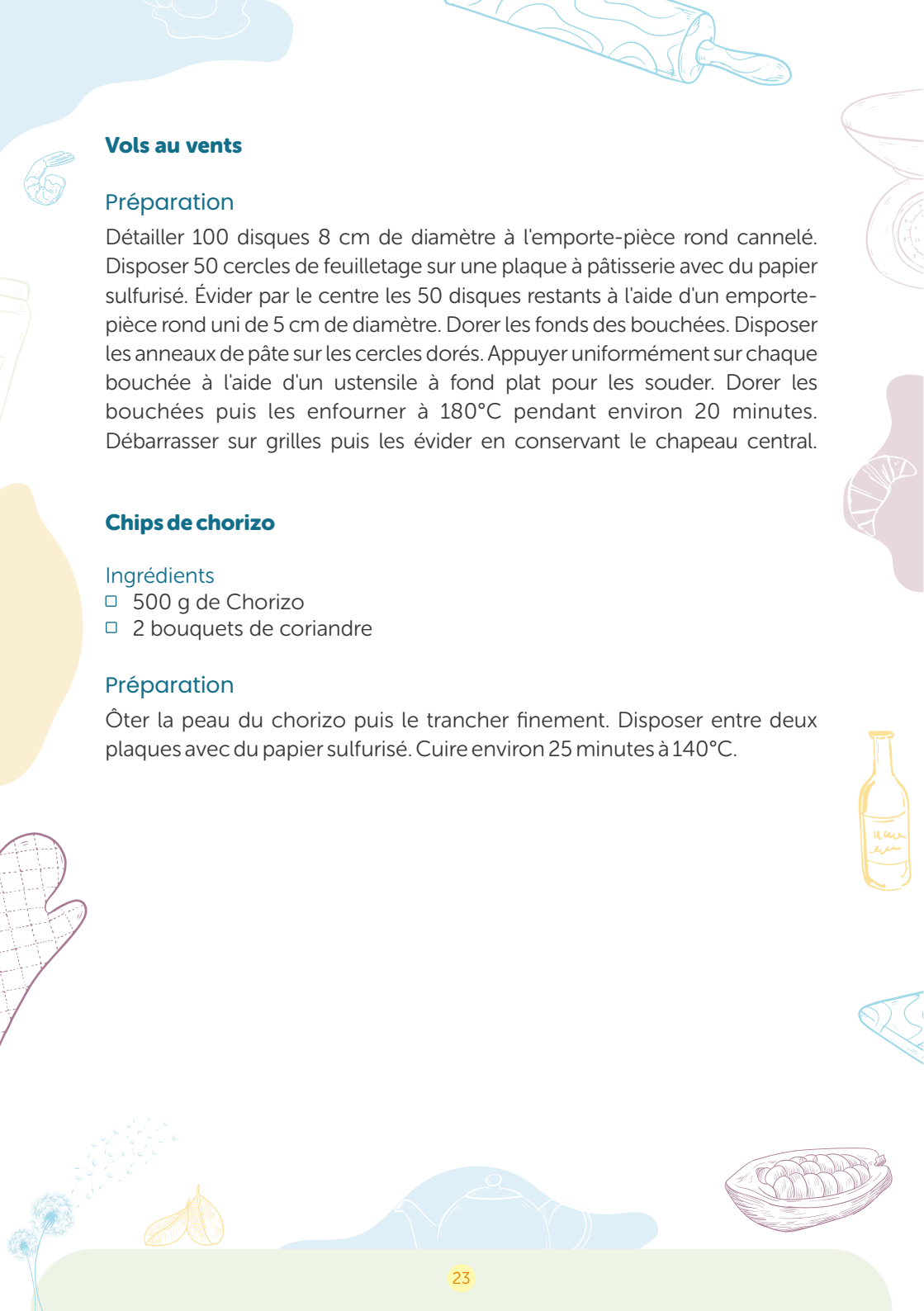
Ingrédients

- 2,5 kg de crevettes décortiquées
 - 1 kg de chorizo
 - 1 kg de purée de manioc
 - 1 litre de lait de coco
 - 500 g d'oignons
 - 12 gousses d'ail
 - 1 kg de poivrons rouges
 - 25 cl d'huile de palme
 - 3 bouquets de coriandre
- 

Préparation

Ciseler les oignons, hacher l'ail, tailler les poivrons et le chorizo en brunoise. Sauter les oignons + ail + poivrons à l'huile de palme. Ajouter le chorizo puis les crevettes. Cuire rapidement. Incorporer la purée de manioc + lait de coco. Mixer légèrement.





Vols au vents

Préparation

Détailler 100 disques 8 cm de diamètre à l'emporte-pièce rond cannelé. Disposer 50 cercles de feuilletage sur une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé. Évider par le centre les 50 disques restants à l'aide d'un emporte-pièce rond uni de 5 cm de diamètre. Dorer les fonds des bouchées. Disposer les anneaux de pâte sur les cercles dorés. Appuyer uniformément sur chaque bouchée à l'aide d'un ustensile à fond plat pour les souder. Dorer les bouchées puis les enfourner à 180°C pendant environ 20 minutes. Débarrasser sur grilles puis les évider en conservant le chapeau central.

Chips de chorizo

Ingrédients

- 500 g de Chorizo
- 2 bouquets de coriandre

Préparation

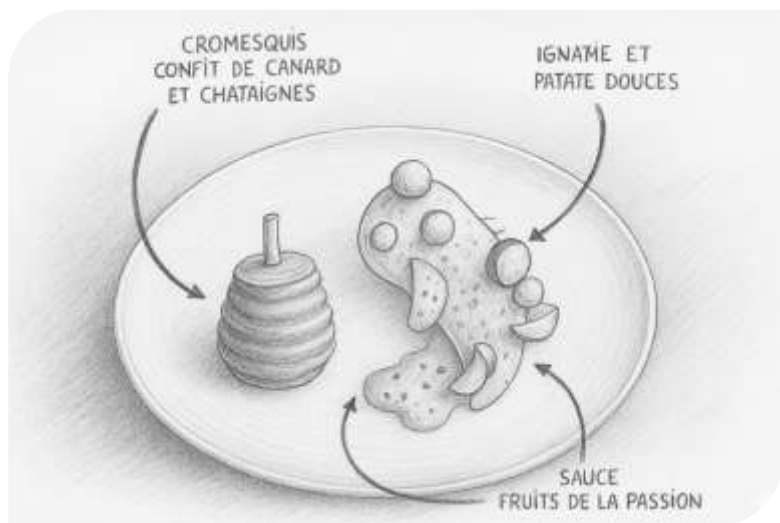
Ôter la peau du chorizo puis le trancher finement. Disposer entre deux plaques avec du papier sulfurisé. Cuire environ 25 minutes à 140°C.

Menu Franco-brésilien 1

PLAT PRINCIPAL: O PATO

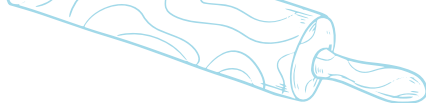
Ce titre évoque une chanson symbolique de la Bossa Nova, un genre musical représentant une fusion singulière de samba brésilienne, de jazz et d'influences classiques. La chanson "O Pato", rendue célèbre par le rythme unique des cordes de la guitare du baianais João Gilberto, narre l'aventure d'un canard qui, lors d'un périple dans la nature, interagit avec divers animaux à travers son chant. Elle peut être vue comme une métaphore d'un parcours de vie basé sur l'échange, reflétant de manière idéale notre projet collaboratif en faveur d'une gastronomie durable.

CROMESQUIS DE CONFIT DE CANARD AUX CHÂTAIGNES DE A'ARDÈCHE, VARIATION D'IGNAME ET PATATE DOUCE, SAUCE FRUITS DE LA PASSION



Descriptif

Cromesquis fondant de confit de canard aux châtaignes de l'Ardèche, accompagné d'une variation gourmande d'igname et patate douce et sublimé par une sauce exotique aux fruits de la passion.



Cromesquis

Ingrédients

- 4 kg de confit de canard
- 1 kg de châtaignes
- 500 g d'oignons
- 1 kg de chapelure fine
- 24 œufs
- 1 kg de farine T55
- 2 kg de chapelure Panko

Préparation

Effiloche le confit, retire la peau et les os. Garder les os. Suer les oignons émincés. Mélanger avec la chair et les châtaignes concassées. Façonner des boules de 100g environ. Paner à l'anglaise (farine >> œuf >> chapelure). Réserver au froid. Paner une nouvelle fois à l'anglaise en finissant avec la chapelure Panko. Réserver. Frire à 180 °C au moment du service puis planter un os dans chaque boule.

Purées

Ingrédients

- 2 kg d'igname
- 2 kg de patates douces
- 500 g de beurre
- 1 litre de crème fraîche
- Sel
- Muscade

Préparation



Cuire séparément igname et patate douce à l'anglaise avec les chutes des billes. Égoutter, sécher. Mixer avec du beurre et de la crème chaude. Rectifier sel + muscade.

Légumes fondants

Ingrédients

- 
- 1 kg d'igname
 - 1 kg de patates douces
 - 200 g de beurre
 - 100 g de sucre



Préparation

Prélever des billes régulières à la cuillère parisienne.
Cuire séparément à l'anglaise dans l'eau bouillante salée.
Rafraîchir, puis glacer au beurre et sucre avant le service.

Chips

Ingrédients

- 700 g d'igname
- 700 g de patates douces

Préparation

Éplucher et tailler igname et patate douce en fines lamelles (mandoline).
Laver, sécher soigneusement. Frire à 160–170 °C jusqu'à croustillant.
Égoutter, saler à chaud.

Décor/Finition

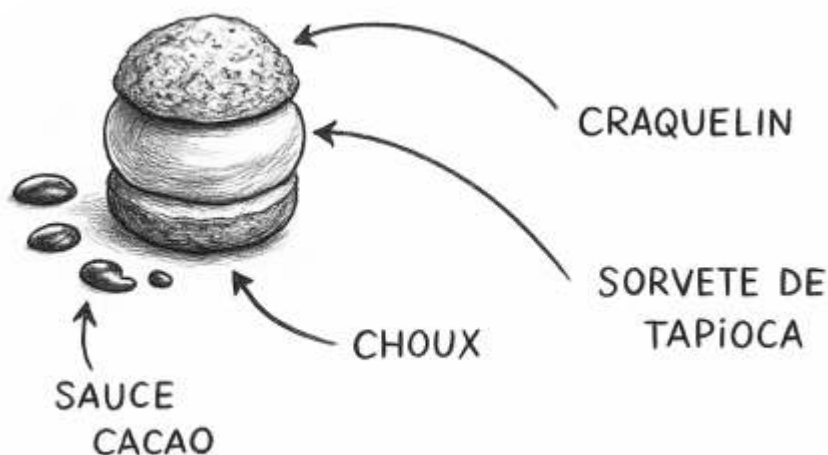
8 fruits de la passion

Menu Franco-brésilien 1

DESSERT: TRILOGIE MODERNISTE

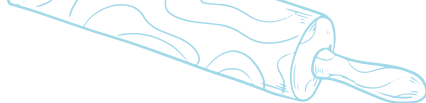
Un hommage au courant moderniste brésilien d'anthropophagie, qui visait à intégrer et à digérer les techniques d'autres cultures, puis à les retravailler et à s'en emparer. Le présent échange gastronomique sur les terroirs franco-brésilien tire de manière créative des traditions culinaires françaises et de Bahia, pour défendre une cuisine durable et contribuer ainsi à la construction d'un monde meilleur.

PROFITEROLES AU SORVETE DE TAPIOCA, SAUCE CACAO



Descriptif

Mini profiteroles croustillantes garnies d'un sorvete onctueux de tapioca et coco, accompagnée d'une sauce au cacao amer.



Craquelin

Ingrédients

- 60 g de sucre
- 120 g de beurre
- 150 g de farine

Préparation

Incorporer le sucre cristal et la farine au beurre en pommade. Abaisser finement entre deux papiers sulfurisés. Marquer à l'emporte-pièce 30 mm puis placer en cellule de congélation.

Choux

Ingrédients

- 500 ml d'eau
- 180 g de beurre
- 10 de sel
- 20 g de sucre
- 250 g de farine
- 8 œufs

Préparation



Porter à ébullition l' eau, le sel, le beurre en petits morceaux et le sucre. Hors du feu, ajouter en une seule fois la farine pour réaliser la panade. Dessécher. Décanter et ajouter les œufs un à un jusqu'au drapeau. Mettez la pâte dans une poche à douille et dressez des boules de 3 cm de diamètre. Placez un disque de craquelin au centre de chaque chou. Faites cuire à 180 °C pendant 25 minutes. Laissez refroidir sur une grille. Une fois refroidis, coupez-les en deux.

Sauce cacao

Ingrédients

- 450 g de sucre
- 300 ml d'eau
- 150 g de cacao en poudre
- 150 ml crème



Préparation

Porter le sucre et l'eau à ébullition. Ajouter au fouet le cacao en poudre puis la crème. Réserver.

Sorvete de Tapioca

Ingrédients

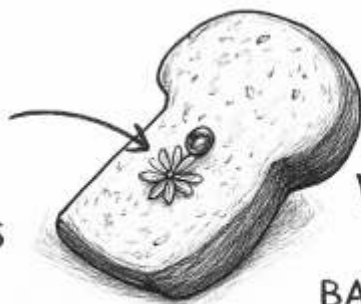
- 2 litres de lait entier
- 1 litre de crème
- 500 g de sucre
- 400 g de lait concentré sucré
- 400 g de tapioca perlé
- 200 g de noix de coco râpée
- 2 gousses de vanille

Préparation

Cuire le tapioca perlé dans de l'eau bouillante salée (15 min), égoutter. Porter à ébullition lait + crème + sucre + vanille. Ajouter tapioca cuit + coco râpée. Refroidir, ajouter le lait concentré sucré. Turbiner en sorbetière. Réserver en bac au congélateur.

BABA CACHAÇA ET FLEUR DE PISSENLIT

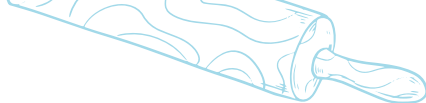
CONFITURE
DE
FLEURS
DE PISSENLITS



BABA
CACHAÇA

Descriptif

Biscuit Savarin moelleux imbibé d'un sirop parfumé à la Cachaça et accompagné d'une confiture de fleurs de pissenlit.



Sirop

Ingrédients

- 2 litres d'eau
- 500 g de sucre
- 500 ml de cachaça
- 2 citrons verts

Préparation

Réunir l'eau et le sucre dans une russe. Ajouter les citrons verts coupés en quatre. Porter à ébullition, ajouter la cachaça, filmer puis garder à température ambiante.

Savarin

Ingrédients

- 8 œufs
- 280 ml de lait
- 140 g de beurre
- 30 g de levure boulangère
- 700 g de farine
- 8 g de sel
- 50 g de sucre
- 500 g de confiture de fleurs de pissenlit
- Fleurs fraîches

Préparation



Dans une calotte, mélanger les oeufs et le lait, puis ajouter la levure. Dans la cuve d'un batteur, pétrir 2 à 3 minutes au crochet la farine en ajoutant progressivement le mélange oeuf/lait/levure. Travailler jusqu'à formation d'une boule. Incorporer le beurre cuit "noisette" tiède. Dresser à la poche à douille en moule à darioles (40g par moule environ). Faire pousser jusqu'à hauteur (environ 1H) puis enfourner à 180°C pendant 15 min. Démouler, laisser refroidir sur grille, puis imbiber dans le sirop pendant 2H. Couper en deux au moment du dressage, puis déposer une pointe de confiture de pissenlit. Décorer avec une fleur jaune si possible.



CANNELÉS DE BORDEAUX



CANNELÉ
DE
BORDEAUX
AU
RHUM

Descriptif

Petit gâteau de voyage croustillant, spécialité de Bordeaux, à pâte molle et tendre, parfumée au rhum et à la vanille.

Ingrédients

- 1,5 litre de lait entier
- 3 gousses de vanille
- 150 g de beurre
- 300 g de farine de blé
- 750 g de sucre
- 6 œufs entiers
- 6 jaunes d'œufs
- 100 ml de rhum ou cachaça





Préparation

Masse

Porter le lait et le beurre à ébullition avec la gousse de vanille préalablement fendue et égrainée. Dans une calotte, mélanger la farine et le sucre. Incorporer les oeufs à l'aide du fouet. Verser ensuite le lait bouillant sur cette préparation. Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide et lisse. Ajouter le rhum. Réserver au frais 24H.

Cuisson

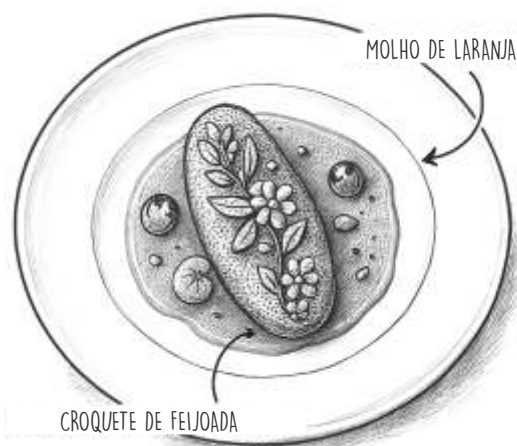
Préchauffer le four à 220°C. Verser la pâte bien refroidie dans les moules bien beurrés, en ne les remplissant qu'à moitié. Enfourner à 220°C pendant 15 minutes. Baisser à 180°C et continuer pendant 40 minutes.

Menu Franco-brasileiro 2

ENTRADA: SAMBA DE CAFUSO

Releitura da feijoada, um emblemático prato da cultura e culinária brasileira que será feito com feijão branco usado no cassoulet francês, simbolizando o intercâmbio culinário onde a comida se torna um meio de comunicação, afeto e identidade. A ludicidade do nome desta entrada remete a uma forma de exaltar a riqueza cultural da miscigenação brasileira, mostrando que a beleza da culinária do país reside na sua complexa mistura de etnias, que compartilha características culturais, históricas, linguísticas entre os povos africanos e indígenas, propiciado pelos colonizadores que simboliza a formação do nosso povo, refletida na base da alimentação do brasileiro pautada no arroz com feijão e farinha de mandioca.

CROQUETE DE FEIJÃO BRANCO COM REDUÇÃO DE LARANJA E CACHAÇA



Descrição

Croquete de feijão branco recheado com linguiça calabresa, bacon e couve folha, servido com creme de arroz com molho e gomos de laranja decorado com grãos de feijão.



Feijoada com feijão branco

Ingredientes (4x para 45 pessoas)

- ❑ 200 g de feijão francês
- ❑ 20 g de alho
- ❑ 100 g de cebola
- ❑ 1 g de pimenta e cominho
- ❑ 2 folhas de louro
- ❑ 2 L de água
- ❑ 50 g de costela defumada
- ❑ 50 g de charque
- ❑ 50 g de lingüiça
- ❑ 25 g de bacon
- ❑ 05 g de carne de sal presa
- ❑ 2 g de hortelã grosso
- ❑ 1 g de alfavaca

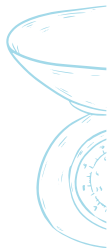
Modo de Preparo

Dessalgue as carnes em água com gelo sob refrigeração por três dias, trocando a água a cada 5 horas. Em uma panela doure o bacon, as carnes salgadas e em seguida adicione o alho, cebola e deixe refogar bem, coloque a pimenta e cominho, folha de louro, hortelã e alfavaca. Adicione água e deixe cozinhar por 30 minutos. Adicione o feijão após esta cocção inicial, deixe cozinhar por mais 30 minutos e desligue. Use essa feijoada no dia seguinte.

Croquete de Feijoada

Ingredientes (4x para 45 pessoas)

- ❑ 400 g de feijão cozido
- ❑ 100 g de carnes da feijoada desfiada
- ❑ 160 g de caldo de feijão
- ❑ 80 g de farinha de mandioca
- ❑ 40 g de manteiga
- ❑ 100 g de farinha de trigo
- ❑ 5 ovos
- ❑ 200 g de farinha Panko



Modo de Preparo



Em uma panela, coloque o feijão processado, o caldo, tempere com sal e pimenta, adicione a farinha de mandioca e cozinhe até soltar do fundo da panela. Adicione a manteiga e misture até formar uma massa modelável. Modele os croquetes recheando com as carnes da feijoada desfiada. Empane com farinha de trigo, ovo e farinha panko. Frite em óleo 170° até dourar e sirva decorado.

Creme de Arroz Branco

Ingredientes (4x para 45 pessoas)

- ❑ 100 g de arroz branco
 - ❑ 25 g de cebola
 - ❑ 10 g de alho
 - ❑ 1 folha de louro
 - ❑ 1 g de sal
 - ❑ 25 g de queijo parmesão
 - ❑ 5 ml de azeite de oliva
 - ❑ 250 g de broto de feijão
- 

Modo de Preparo

Em uma panela coloque azeite de oliva, alho, cebola e deixe refogar, adicione a folha de louro, arroz, sal e água, deixe cozinhar até secar e reserve. Processe o arroz cozido e o queijo parmesão com um mixer até formar o creme. Tempere com pimenta do reino e creme de leite se necessário.

Molho de suco de laranja

Ingredientes (4x para 45 pessoas)

- 
- ❑ 300 ml de suco de laranja
 - ❑ 60 g de açúcar
 - ❑ 50 g de cebola
 - ❑ 20 g de manteiga
 - ❑ 100 g de cachaça
 - ❑ 1 g de sal
 - ❑ 1 g de pimenta branca
- 
- 



Modo de Preparo

Em uma panela coloque manteiga, cebola e a cachaça para flambar e em seguida coloque o açúcar granulado e o suco de laranja e deixe reduzir reduzir. Cozinhe até formar o molho fluido e brilhante. Tempere com sal e pimenta.

Montagem e finalização

Disponha o molho no prato criando uma espiral (ou outro formato desejado). Coloque o croquete de feijoada inteiro (ou expondo o recheio). Utilize uma manga e bico de confeiteiro para decorar o croquete com o creme de arroz. Finalize com os brotos de feijão.

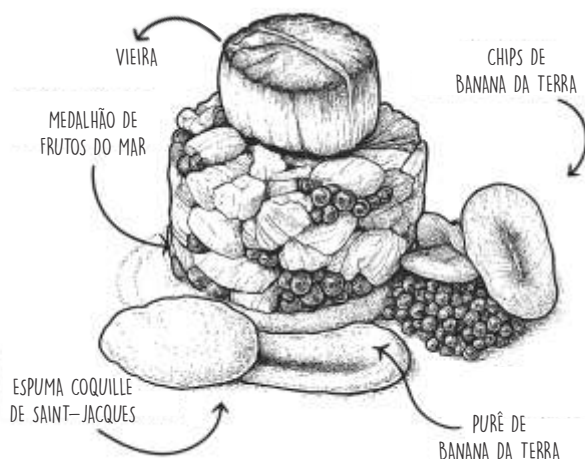
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐

Menu Franco-brasileiro 2

PRATO PRINCIPAL: SINFONIA MARÍTIMA

Combinação de peixe branco, salmão e polvo no preparo de um medalhão que busca harmonizar os sabores, texturas e ingredientes, que terá como guarnição queijo coalho e banana da terra, remetendo aos sabores da terra e do mar, que simboliza o caminho, o elo entre a Europa e o Novo Mundo. Uma reverência à Riviera Francesa que se estende da região de Provença até a fronteira com a Itália, com uma fusão de sabores inspiradas no clássico prato francês Coquilles Saint-Jacques representado neste prato em forma de espuma incrementada pelo Urucum, especiaria típica dos povos originários, com sabor terroso e levemente adocicado, e um toque floral e sutilmente picante; associado ainda ao perfume da pimenta de cheiro, que é um ingrediente intrinsecamente ligado à identidade culinária brasileira.

MEDALHÃO DE FRUTOS DO MAR COM ESPUMA COQUILLE SAINT-JACQUES



Descrição

Medalhão de frutos do mar (peixe branco, salmão e polvo), servido com chips e purê de banana da terra com grãos de lentilha, e molho espuma Coquille Saint-Jacques.



Medalhões de frutos do mar

Ingredientes (para 45 pessoas)

- ❑ 5 kg de filé de robalo
- ❑ 5 kg de filé de salmão
- ❑ 3 kg de tentáculos de polvo cozidos
- ❑ 100 g de sal
- ❑ 5g de pimenta branca
- ❑ 10 g de lemon pepper
- ❑ 100 g de transglutaminase
- ❑ 2 pacotes de alga nori

Modo de Preparo

Corte os filés de peixe em tiras de espessuras de 2 cm, tempere com sal, lemon pepper e reserve. Cozinhe o polvo no forno (com tomate, cebola e cheiro verde a gosto) por 60 minutos e retire os tentáculos. Abra um plástico filme pvc, coloque as tiras de peixe polvilhadas com a transglutaminase, intercalando com os tentáculos de polvo e tiras de salmão, enrole bem firme com filme em forma de cilindro e leve para gelar no ultracongelador. Abra a folha de alga nori e em cima coloque o cilindro de peixe fora do plástico e enrole novamente com filme e aperte bem, cozinhe em forno no vapor por 10 minutos ou no sous vide em temperatura de 68° C por 30 minutos. Corte o peixe em formato de medalhões e sirva quente.

Purê de Banana da Terra

Ingredientes (para 45 pessoas)

- ❑ 4 dúzias de banana da terra madura
- ❑ 400 g de cebola
- ❑ 100 g de manteiga
- ❑ 30 g de sal
- ❑ 1 g de pimenta branca
- ❑ 5 g de sumo de gengibre
- ❑ 250 g de queijo parmesão

Modo de Preparo

Em uma panela coloque manteiga, cebola e deixe dourar, acrescente as bananas descascadas, sal e água. Deixe cozinhar até ficarem macias. Processe com o mixer para formar um creme, adicione o queijo parmesão e o sumo do gengibre.

Espuma Coquille de Saint Jacques

Ingredientes (para 45 pessoas)

- 2 L de leite de coco
- 100 g de sementes de urucum
- 200 g de cebola
- 100 g de folhas de coentro
- 100 g de pimenta doce
- 1 L de creme de leite fresco
- 100 g de albumina
- 30 g de alho
- 10 g de sal
- 2 kg de vieiras

Modo de Preparo

Em uma panela doure as sementes de urucum, alho e cebola em azeite. Adicione as vieiras, o leite de coco, folhas de coentro, pimenta doce, e sal. Retire parte das vieiras que acompanham o medalhão no ponto de cocção correto, deixe o restante cozinhar em fogo baixo sem ferver por 30 minutos para extrair o máximo de sabor. Adicione o creme de leite fresco e processe no liquidificador. Coe e coloque em um recipiente inox. Adicione a albumina e bata com um mix até formar as espumas para servir no prato.

Chips de Banana da Terra

Ingredientes (para 45 pessoas)

- 3 dúzias de banana da terra verde
- 5 L de óleo de soja
- 10 g de sal



Modo de Preparo

Descasque a banana da terra verde, fatie finamente no mandolin em sentido longitudinal. Frite em óleo quente a 170°C até dourar. Escorra o óleo e finalize com sal.

Montagem e finalização

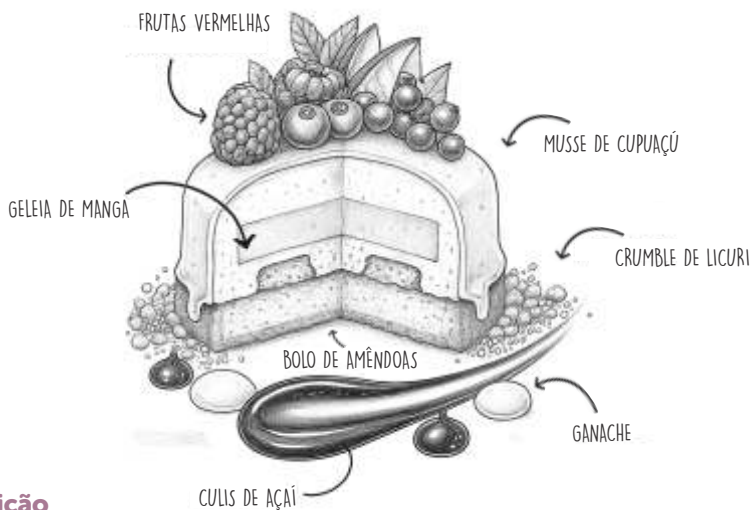
Disponha no prato o purê de banana de terra. Adicione o medalhão de frutos do mar e por cima dele uma vieira. Coloque a decoração de banana da terra chips. Finalize com a espuma Coquilles de Saint Jacques.

Menu Franco-brasileiro 2

SOBREMESA: TROPICALIA

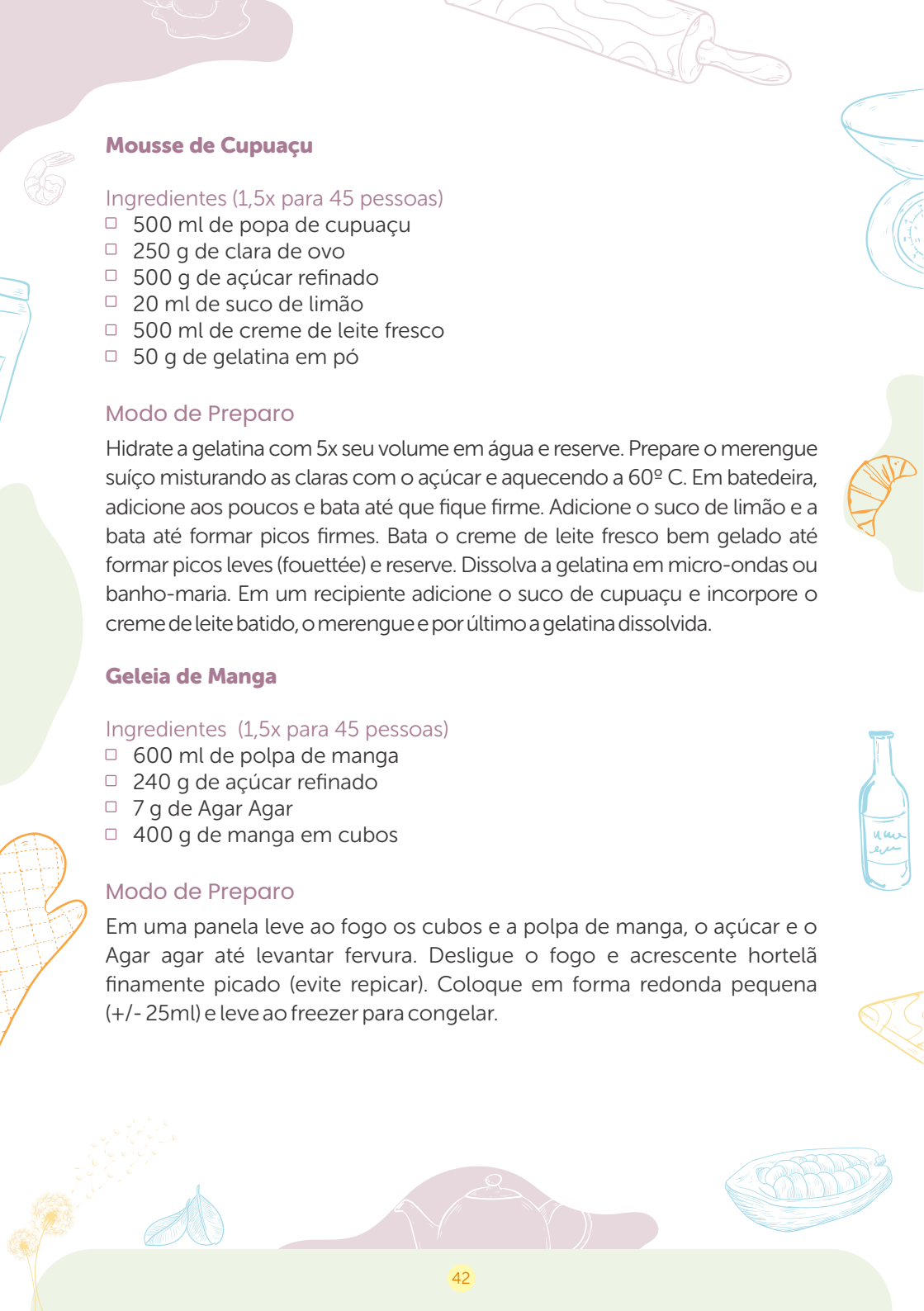
Nome que reverencia o movimento revolucionário vivido na música, no cinema, no teatro e nas artes plásticas em uma mescla de elementos e estilos da cultura popular brasileira. Em analogia, a sobremesa tropicalia apresenta uma fusão de frutas tropicais que reforça a celebração dos sabores e aromas nativos brasileiros, associadas a frutas que embelezam a pâtisserie francesa, contemplando ainda um “Financier” (bolo francês de amêndoas), entregando uma sensação de calor, sol, festa e sentimentos que proporcionam uma sobremesa saborosa e refrescante, carregando consigo uma rica história cultural que simboliza elegância, exuberância, alegria e a integração de sabores das duas nações.

ENTREMET DE CUPUAÇU COM COULIS DE AÇAI, CRUMBLE DE LICURI E FRUTAS VERMELHAS



Descrição

Mousse de cupuaçu com gelê de manga e massa aerada de amêndoas servido com frutas vermelhas, crumble de licuri, coulis e ganache de açaí.



Mousse de Cupuaçu

Ingredientes (1,5x para 45 pessoas)

- ❑ 500 ml de popa de cupuaçu
- ❑ 250 g de clara de ovo
- ❑ 500 g de açúcar refinado
- ❑ 20 ml de suco de limão
- ❑ 500 ml de creme de leite fresco
- ❑ 50 g de gelatina em pó

Modo de Preparo

Hidrate a gelatina com 5x seu volume em água e reserve. Prepare o merengue suíço misturando as claras com o açúcar e aquecendo a 60º C. Em batedeira, adicione aos poucos e bata até que fique firme. Adicione o suco de limão e a bata até formar picos firmes. Bata o creme de leite fresco bem gelado até formar picos leves (fouettée) e reserve. Dissolva a gelatina em micro-ondas ou banho-maria. Em um recipiente adicione o suco de cupuaçu e incorpore o creme de leite batido, o merengue e por último a gelatina dissolvida.

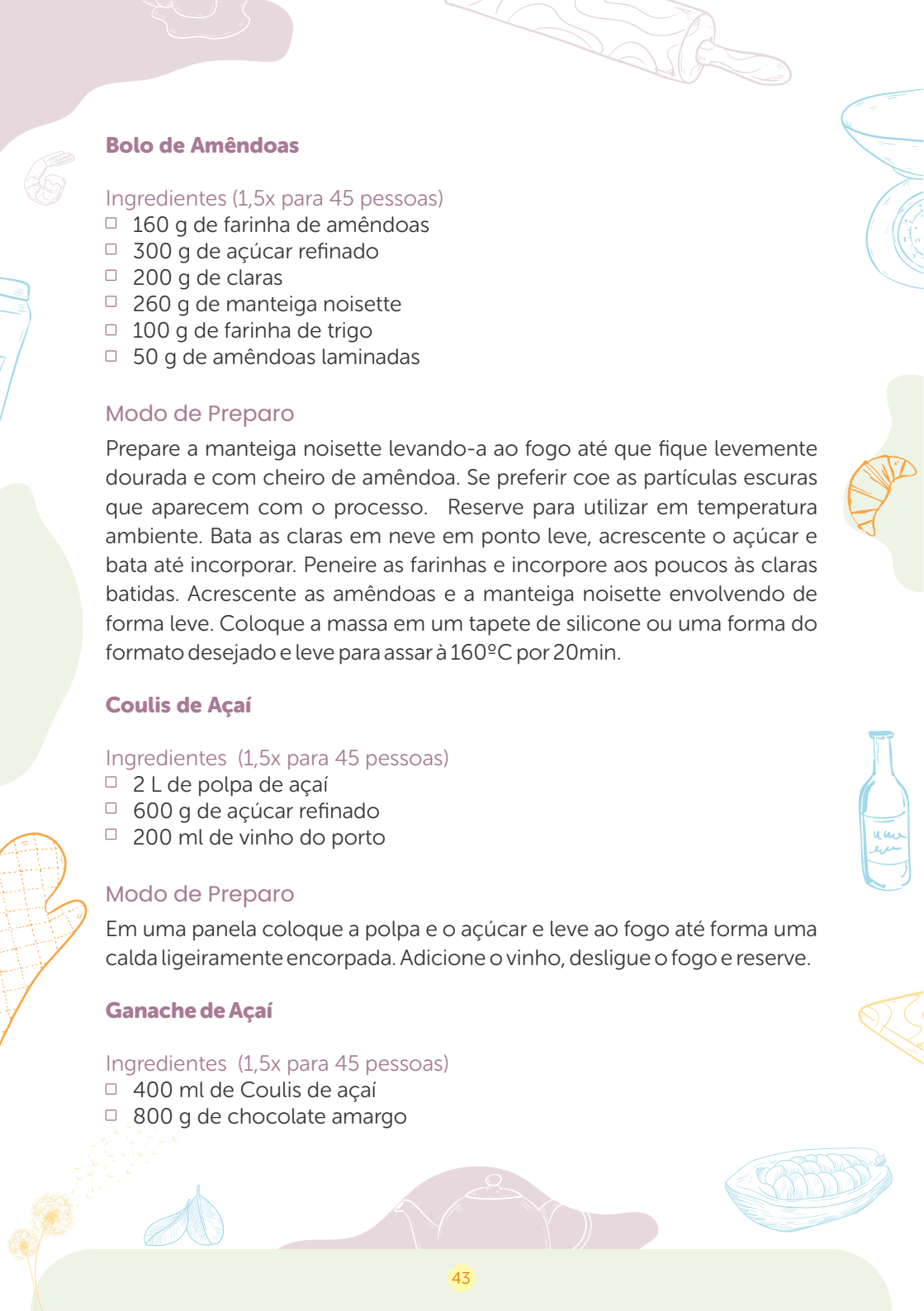
Geleia de Manga

Ingredientes (1,5x para 45 pessoas)

- ❑ 600 ml de polpa de manga
- ❑ 240 g de açúcar refinado
- ❑ 7 g de Agar Agar
- ❑ 400 g de manga em cubos

Modo de Preparo

Em uma panela leve ao fogo os cubos e a polpa de manga, o açúcar e o Agar agar até levantar fervura. Desligue o fogo e acrescente hortelã finamente picado (evite repicar). Coloque em forma redonda pequena (+/- 25ml) e leve ao freezer para congelar.



Bolo de Amêndoas

Ingredientes (1,5x para 45 pessoas)

- 160 g de farinha de amêndoas
- 300 g de açúcar refinado
- 200 g de claras
- 260 g de manteiga noisette
- 100 g de farinha de trigo
- 50 g de amêndoas laminadas

Modo de Preparo

Prepare a manteiga noisette levando-a ao fogo até que fique levemente dourada e com cheiro de amêndoa. Se preferir coe as partículas escuras que aparecem com o processo. Reserve para utilizar em temperatura ambiente. Bata as claras em neve em ponto leve, acrescente o açúcar e bata até incorporar. Peneire as farinhas e incorpore aos poucos às claras batidas. Acrescente as amêndoas e a manteiga noisette envolvendo de forma leve. Coloque a massa em um tapete de silicone ou uma forma do formato desejado e leve para assar à 160°C por 20min.

Coulis de Açaí

Ingredientes (1,5x para 45 pessoas)

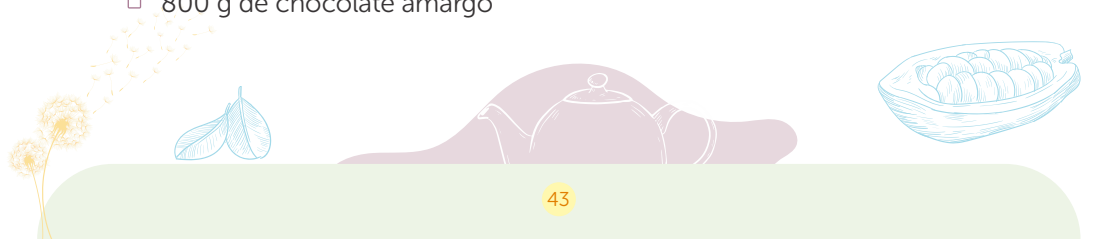
- 2 L de polpa de açaí
- 600 g de açúcar refinado
- 200 ml de vinho do porto

Modo de Preparo

Em uma panela coloque a polpa e o açúcar e leve ao fogo até forma uma calda ligeiramente encorpada. Adicione o vinho, desligue o fogo e reserve.

Ganache de Açaí

Ingredientes (1,5x para 45 pessoas)

- 400 ml de Coulis de açaí
 - 800 g de chocolate amargo
- 



Modo de Preparo

Aqueça o coulis de açaí e coloque o chocolate amargo picado misturando até que dissolva completamente e reserve.

Crumble de Licuri

Ingredientes (1,5x para 45 pessoas)

- ❑ 500 g de farinha de trigo
- ❑ 250 g de manteiga
- ❑ 150 g de açúcar refinado
- ❑ 50 g de licuri ralado

Modo de Preparo

Misture a manteiga com o açúcar para formar um creme, adicione o licuri ralado e por último incorpore a farinha de trigo. Em uma assadeira disponha um tapete de silicone e espalhe a massa colocando para assar à 160°C por 20min. Esfrie e reserve.

Frutas Vermelhas frescas

Ingredientes (1,5x para 45 pessoas)

- ❑ 500 g de morango
- ❑ 500 g de framboesa
- ❑ 500 g de mirtilo
- ❑ 500 g de amoras
- ❑ 500 g de gel de brilho

Modo de Preparo

Misture a manteiga com o açúcar para formar um creme, adicione o licuri ralado e por último incorpore a farinha de trigo. Em uma assadeira disponha um tapete de silicone e espalhe a massa colocando para assar à 160°C por 20min. Esfrie e reserve.

Montagem e finalização

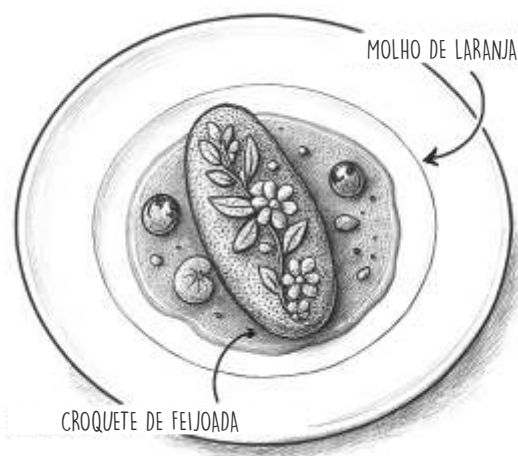
Corte o bolinho de amêndoas em discos com 01 cm a mais que a forma que será usada para a mousse de cupuaçu. Em uma forma de silicone coloque a mousse de cupuaçu completando apenas metade da forma, adicione o gelê de manga e finalize com a mousse completando o restante da forma. Em um prato de apresentação disponha os discos do bolo de amêndoas no prato usando um pouco da ganache para firmar em baixo e em cima onde será colocada a mousse. Decore o topo da mousse com as frutas vermelhas e na base do prato. Use para decorar pitangas de ganache de açaí, crumble, frutas e coulis de açaí.

Menu Franco-brésilien 2

ENTRÉE: SAMBA DE CAFUSO

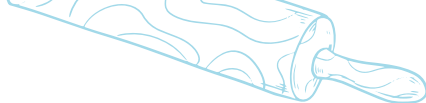
Relecture de la feijoada, plat emblématique de la culture et de la cuisine brésilienne, réalisée avec des haricots blancs utilisés dans le cassoulet français, symbolisant l'échange culinaire où la nourriture devient un moyen de communication, d'affection et d'identité. La ludicité du nom de cette entrée évoque une manière d'exalter la richesse culturelle du métissage brésilien, montrant que la beauté de la cuisine du pays réside dans son mélange complexe d'ethnies, qui partagent des caractéristiques culturelles, historiques et linguistiques entre les peuples africains et indigènes, favorisé par les colonisateurs, et qui symbolise la formation de notre peuple, reflétée dans la base de l'alimentation brésilienne : riz, haricots et farine de manioc.

CROQUETTE DE HARICOTS BLANCS AVEC RÉDUCTION D'ORANGE ET CACHAÇA



Descriptif

Croquette de haricots blancs farcie de saucisse calabraise, de bacon et de chou kale, servie avec une crème de riz, sauce à l'orange et décorée de grains de haricots.



Feijoada aux haricots blancs

Ingrédients (4x pour 45 personnes)

- ❑ 200 g de haricots blancs
- ❑ 20 g d'ail
- ❑ 100 g d'oignon
- ❑ 1 g de poivre et cumin
- ❑ 2 feuilles de laurier
- ❑ 2 L d'eau
- ❑ 50 g de côte fumée
- ❑ 50 g de viande de bœuf séchée (charque)
- ❑ 50 g de saucisse (linguiça)
- ❑ 25 g de bacon
- ❑ 5 g de viande salée
- ❑ 1 g de folhas de menthe
- ❑ 1 g de folhas basilic

Préparation

Dessalez les viandes dans de l'eau glacée, au réfrigérateur, pendant 3 jours, en changeant l'eau toutes les 5 heures. Faites dorer le bacon et les viandes dessalées, puis ajoutez l'oignon, l'ail, les épices et les herbes. Mouillez avec l'eau et laissez mijoter 30 min. Ajoutez les haricots et poursuivez la cuisson à feu doux env. 30 min. Laissez reposer une nuit avant d'utiliser.

Croquette de feijoada

Ingrédients (4x pour 45 personnes)

- 
- ❑ 400 g de haricots cuits
 - ❑ 100 g de viandes de feijoada effilochées
 - ❑ 160 g de bouillon de haricots
 - ❑ 80 g de farine de manioc
 - ❑ 40 g de beurre
 - ❑ 100 g de farine de blé
 - ❑ 5 œufs
 - ❑ 200 g de chapelure panko
- 
- 



Préparation

Mixez les haricots avec le bouillon, assaisonnez et portez à frémissement. Ajoutez la farine de manioc puis le beurre, mélangez jusqu'à obtenir une pâte modelable. Façonnez des croquettes en les garnissant des viandes effilochées. Panez (farine, œuf, panko). Faites frire à 170 °C jusqu'à dorure. Égouttez et réservez.

Crème de riz Blanc

Ingrédients (4x pour 45 personnes)

- ❑ 100 g de riz blanc
- ❑ 25 g d'oignon
- ❑ 10 g d'ail
- ❑ 1 feuille de laurier
- ❑ 1 g de sel
- ❑ 25 g de parmesan
- ❑ 5 ml d'huile d'olive
- ❑ 250 g de pousses de haricots

Préparation

Faites suer ail et oignon dans l'huile. Ajoutez laurier, riz, sel et eau; cuisez jusqu'à absorption. Mixez le riz cuit avec le parmesan pour obtenir une crème lisse. Rectifiez au poivre et, si besoin, détendez avec un peu de crème.

Sauce au jus d'orange

Ingrédients (4x pour 45 personnes)

- ❑ 300 ml de jus d'orange
- ❑ 60 g de sucre
- ❑ 50 g d'oignon
- ❑ 20 g de beurre
- ❑ 100 g de cachaça
- ❑ 1 g de sel
- ❑ 1 g de poivre Blanc



Préparation

Faites revenir l'oignon au beurre, flambez à la cachaça. Ajoutez le sucre et le jus d'orange ; faites réduire jusqu'à obtention d'une sauce fluide et brillante. Salez et poivrez.

Montage et finition

Dressez la sauce en spirale (ou autre motif) dans l'assiette. Ajoutez la croquette de feijoadá (entière ou ouverte pour montrer la farce). Décorez à la poche avec la crème de riz. Terminez avec les pousses de haricots.

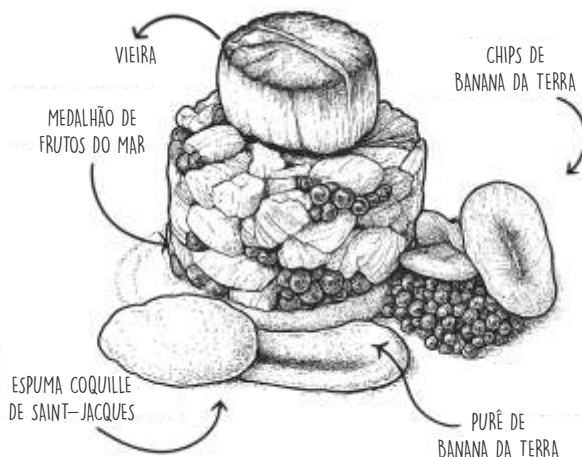


Menu Franco-brésilien 2

PLAT PRINCIPAL: SYMPHONIE MARITIME

Combinaison de poisson blanc, de saumon et de poulpe dans la préparation d'un médaillon qui cherche à harmoniser saveurs, textures et ingrédients. Garniture de fromage à pâte fraîche caillé et de banane plantain, évoquant les saveurs de la terre et de la mer, symbolisant le chemin, le lien entre l'Europe et le Nouveau Monde. Une révérence à la Côte d'Azur française, qui s'étend de la Provence à la frontière italienne, avec une fusion de saveurs inspirées du plat classique français Coquilles Saint-Jacques, ici représenté sous forme d'une écume parfumée à l'urucum, épice typique des peuples autochtones au goût terreux et légèrement sucré, avec une touche florale et subtilement piquante, associée encore au parfum du piment doux brésilien.

MÉDAILLON DE FRUITS DE MER AVEC ESPUMA COQUILLE SAINT-JACQUES



Descriptif

Médaillon de fruits de mer (poisson blanc, saumon et poulpe), servi avec chips et purée de banane plantain, lentilles et sauce mousseuse Coquilles Saint-Jacques.



Médallions de fruits de mer

Ingrédients (pour 45 personnes)

- ❑ 5 kg de filet de bar (robalo)
- ❑ 5 kg de filet de saumon
- ❑ 3 kg de tentacules de poulpe cuits
- ❑ 100 g de sel
- ❑ 5 g de poivre blanc
- ❑ 10 g de lemon pepper
- ❑ 100 g de transglutaminase
- ❑ 2 paquets d'algue nori

Préparation

Coupez les filets de poisson en bandes d'environ 2 cm d'épaisseur, assaisonnez-les de sel et de lemon pepper, puis réservez. Faites cuire le poulpe au four (avec tomate, oignon et ciboulette selon votre goût) pendant 60 minutes, puis retirez les tentacules. Étalez un film plastique (PVC), disposez les bandes de poisson saupoudrées de transglutaminase, en intercalant avec les tentacules de poulpe et des bandes de saumon. Enroulez fermement en forme de cylindre avec le film plastique, puis placez au congélateur rapide. Dépliez une feuille d'algue nori, posez dessus le cylindre de poisson en retirant le film plastique, puis enroulez à nouveau avec du film en serrant bien. Faites cuire à la vapeur au four pendant 10 minutes ou en cuisson sous vide à 68 °C pendant 30 minutes. Coupez le poisson en médallions et servez chaud.

Purée de banane plantain

Ingrédients (pour 45 personnes)

- ❑ 4 douzaines de bananes plantain mûres
- ❑ 400 g d'oignon
- ❑ 100 g de beurre
- ❑ 30 g de sel
- ❑ 1 g de poivre blanc
- ❑ 5 g de jus de gingembre
- ❑ 250 g de parmesan



Préparation

Faites dorer l'oignon au beurre; ajoutez la banane plantain et laissez cuire doucement. Mixez en purée, incorporez le parmesan et le jus de gingembre.

Écume Coquille Saint-Jacques

Ingrédients (pour 45 personnes)

- ❑ 2 L de lait de coco
- ❑ 100 g de graines de rocou (urucum)
- ❑ 200 g d'oignon
- ❑ 100 g de feuilles de coriandre
- ❑ 100 g de poivron doux
- ❑ 1 L de crème liquide entière
- ❑ 100 g d'albumine
- ❑ 30 g d'ail
- ❑ 10 g de sel
- ❑ 2 kg de noix de Saint-Jacques

Préparation

Faites torréfier les graines de rocou, ail et oignon à l'huile, ajoutez lait de coco, coriandre et poivron ; infusez à feu doux sans bouillir env. 30 min. Filtrez, ajoutez la crème et assaisonnez. Incorporez l'albumine et mixez pour obtenir une écume légère au service.

Chips de banane plantain

Ingrédients (pour 45 personnes)

- ❑ 3 douzaines de bananes plantain vertes
- ❑ 5 L d'huile de soja
- ❑ 10 g de sel

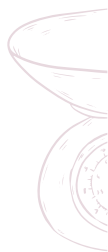


Préparation

Épluchez et émincez très finement à la mandoline. Faites frire à 170 °C jusqu'à dorure. Égouttez et salez.

Montage et finition

Dressez une quenelle de purée de banane plantain. Ajoutez un médaillon de fruits de mer et une noix de Saint-Jacques. Disposez les chips de banane en décoration. Terminez par l'écume Coquilles Saint-Jacques.

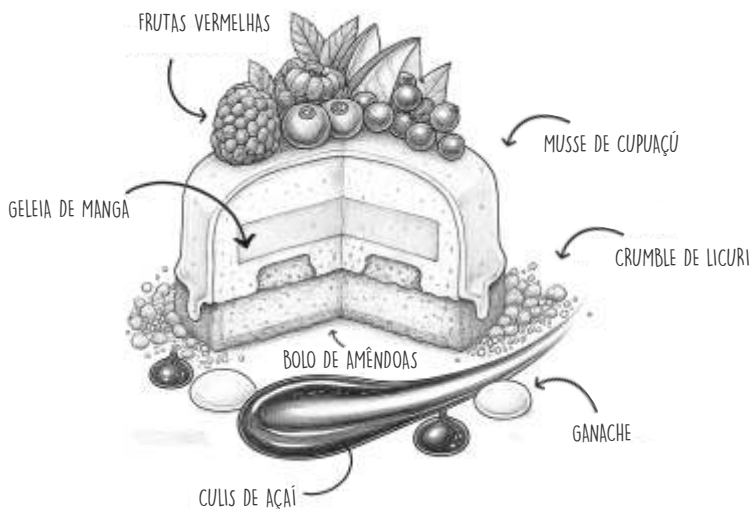


Menu Franco-brésilien 2

DESSERT: TROPICÁLIA

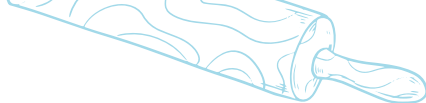
Nom rendant hommage au mouvement révolutionnaire vécu dans la musique, le cinéma, le théâtre et les arts plastiques, mélange d'éléments et de styles de la culture populaire brésilienne. Par analogie, le dessert Tropicália présente une fusion de fruits tropicaux qui célèbre les saveurs et arômes natifs du Brésil, associés aux fruits qui embellissent la pâtisserie française. Le tout accompagné d'un Financier (gâteau français aux amandes), évoquant chaleur, soleil, fête et émotions dans un dessert frais et raffiné, symbole d'élégance, d'exubérance, de joie et de l'intégration des saveurs des deux nations.

ENTREMET DE CUPUAÇU AVEC COULIS D'AÇAÏ, CRUMBLE DE LICURI ET FRUITS ROUGES



Descriptif

Mousse de cupuaçu avec gelée de mangue et biscuit aérien aux amandes, servi avec fruits rouges, crumble de licuri, coulis et ganache d'açaï.



Mousse de Cupuaçu

Ingédients (1,5x pour 45 personnes)

- ❑ 500 ml de pulpe de cupuaçu
- ❑ 250 g de blancs d'œufs
- ❑ 500 g de sucre
- ❑ 20 ml de jus de citron
- ❑ 500 ml de crème liquide entière
- ❑ 50 g de gélatine en poudre

Préparation

Hydratez la gélatine (5x son volume d'eau). Préparez une meringue suisse (blancs + sucre au bain-marie, puis montez avec le jus de citron). Montez la crème bien froide (pics souples). Faites fondre la gélatine (micro-ondes ou bain-marie). Mélangez pulpe de cupuaçu, crème montée, meringue, puis la gélatine fondue.

Gelée de mangue

Ingédients (1,5x pour 45 personnes)

- ❑ 600 ml de pulpe de mangue
- ❑ 240 g de sucre
- ❑ 7 g d'agar-agar
- ❑ 400 g de mangue en dés

Préparation

Portez à feu doux la pulpe et les dés de mangue avec le sucre ; ajoutez l'agar-agar et cuisez brièvement. Coulez en petites moules ronds (~25 ml) et congelez.





Gâteau aux amandes

Ingrédients (1,5x pour 45 personnes)

- 160 g de poudre d'amandes
- 300 g de sucre
- 200 g de blancs d'œufs
- 260 g de beurre noisette
- 100 g de farine de blé
- 50 g d'amandes effilées

Préparation

Préparez un beurre noisette et laissez revenir à température ambiante. Montez légèrement les blancs, ajoutez le sucre. Tamisez farines et poudre d'amandes ; incorporez délicatement aux blancs, puis ajoutez les amandes effilées et le beurre noisette. Étalez sur tapis silicone ou dans un cadre et cuisez à 160 °C env. 20 min.

Coulis d'açai

Ingrédients (1,5x pour 45 personnes)

- 2 L de pulpe d'açai
- 400 g de sucre
- 400 ml d'eau

Préparation

Faites un sirop léger (eau + sucre). Ajoutez la pulpe d'açai et laissez épaissir légèrement.

Ganache à l'açai

Ingrédients (1,5x pour 45 personnes)

- 400 ml de coulis d'açai
- 800 g de chocolat noir



Préparation

Chauffez le coulis, versez sur le chocolat haché et mélangez jusqu'à l'obtention d'une ganache lisse.

Crumble de licuri

Ingrédients (1,5x pour 45 personnes)

- 500 g de farine de blé
- 400 g de sucre
- 300 g de beurre
- 200 g de licuri concassé

Préparation

Sablez farine, sucre et beurre; ajoutez le licuri. Étalez et cuisez jusqu'à dorure. Émiettez.

Fruits rouges frais

Ingrédients (1,5x pour 45 personnes)

- 500 g de fraises
- 500 g de framboises
- 500 g de myrtilles
- 500 g de mûres
- 500 g de gel de brillance

Préparation

Lavez les fruits; coupez seulement les fraises en quatre. Mélangez délicatement avec le nappage.





Montage et finition

Découpez le gâteau aux amandes en disques d'1 cm plus larges que les moules de mousse. Dans des moules en silicone, coulez la mousse de cupuaçu, insérez un cœur de gelée de mangue, complétez de mousse et congelez. Dressez les disques de gâteau, déposez la mousse démoulée. Décorez le dessus avec les fruits rouges ; à la base de l'assiette, pochez des pointes de ganache à l'açaí, ajoutez crumble, fruits et coulis d'açaí.

Fiche technique

Jerônimo Rodrigues

Gouverneur de l'État de Bahia

Geraldo Júnior

Vice-gouverneur

Eduardo Mendonça Sodré Martins

Secrétaire à l'Environnement – SEMA

Daniella Teixeira Fernandes de Araújo

Cheffe de Cabinet

Maiana Albuquerque Pitombo

Superintendante de l'Innovation et du Développement Environnemental – SIDA

Luiz Carlos de Araújo Júnior

Superintendant des Politiques et de la Planification Environnementale – SPA

Pedro José Martins Fialho Tojo

Coordinateur de la Gestion des Fonds – COGEF

Samanta Uchôa

Conseillère en Communication – ASCOM

Ana Paula Barbosa Santos Alves

Andrea de Souza Marins

Luciana Santiago Rocha

Équipe Technique – SEMA

Eduardo Farias Topázio

Directeur général de l'INEMA

Leandro Paiva

Mise en page et Conception Graphique

Clara Fontana

Morgane Brites

Fédération Nationale des Parcs Naturels Régionaux de France – FPNRF

João Victor Gomes

Uelcimar Cerqueira

Service National d'Apprentissage Commercial – SENAC

Cristina Silva

Demien Bentayou

Lycée Professionnel International Lautréamont

Ce livre est né de l'Aula Show et du Concours de Recettes Franco-Brésiliennes, organisés au Sesc, à Salvador, lors de la 4^e Rencontre Franco-Brésilienne du Tourisme Durable, dans le cadre de la Saison France-Brésil 2025.

Cette publication réunit savoirs, saveurs et traditions culinaires qui traversent les frontières, en valorisant le dialogue culturel entre le Brésil et la France à travers la gastronomie. Chaque recette est une invitation à découvrir la diversité, la créativité et l'union de deux peuples qui se retrouvent à table pour célébrer la durabilité, la mémoire et l'innovation.

Salvador,
Septembre 2025

