

VOTRE RENDEZ-VOUS TRIMESTRIEL D'INFORMATION

Avril 2021

65

VOUS LES CONNAISSEZ DÉJÀ, MAIS LAISSEZ NOUS VOUS LES PRÉSENTER POUR DE BON.

CINDY
« LE BRAS DROIT »

MICKAEL
« LE CHEF »

ELODIE
« COUTEAU SUISSE »

MICKAEL, LE CHEF

D'où viens-tu? Des Côtes-d'Armor, en Bretagne
Pourquoi avoir choisi ce métier? La passion de la cuisine et l'envie de faire plaisir aux autres
Quel est ton style de musique préféré? Rock anglais
Quelle personnalité aurais-tu aimé rencontrer? Chris McSorley
Quelle est ta devise? Ne jamais rien lâcher!
Quel héros ou quelle héroïne de film aurais-tu voulu être? Kiefer Sutherland
S'il ne devait rester qu'une chanson? I've Got a Feeling
Ton plat préféré? Le tartare de saumon, avec de l'avocat, bien sûr
Ton plus beau voyage? Le tour des Cyclades en Grèce
Ton week-end idéal? Apéro, balade, match de hockey Genève-Servette
Ta plus grande passion? La randonnée
Ce que tu as fait de plus fou? Participer à deux reprises au grand raid de l'île de la Réunion
Autre chose à ajouter? Vive la vie et allez les Grenats! Vive Genève!



ELODIE, LE COUTEAU SUISSE

D'où viens-tu? Haute-Savoie
Pourquoi avoir choisi ce métier? La gourmandise et la créativité
Quel est ton style de musique préféré? Rap, Rnb, Rock
Quelle personnalité aurais-tu aimé rencontrer? Michael Jordan
Quelle est ta devise? Donne-toi toujours à 200%
Quel héros ou quelle héroïne de film aurais-tu voulu être? Black Widow
S'il ne devait rester qu'une chanson? In the jungle
Ton plat préféré? Le tartare de mon père
Ton plus beau voyage? Le Japon
Ton week-end idéal? Avec ma famille
Ta plus grande passion? Les Sneakers
Ce que tu as fait de plus fou? Partir sur des coups de tête à l'étranger plusieurs mois
Autre chose à ajouter? Il faut profiter de la vie!



CINDY, LE BRAS DROIT

D'où viens-tu? Haute-Savoie
Pourquoi avoir choisi ce métier? Pour le contact avec la clientèle
Quel est ton style de musique préféré? Pop, Rap, Rnb
Quelle personnalité aurais-tu aimé rencontrer? Michael Jackson
Quelle est ta devise? Croire en mes rêves
Quel héros ou quelle héroïne de film aurais-tu voulu être? Silene Oliveira
S'il ne devait rester qu'une chanson? Shallow de Bradley-Cooper et Lady Gaga
Ton plat préféré? Le couscous de Mamy
Ton plus beau voyage? La Corse
Ton week-end idéal? Soleil, resto, balade en famille
Ta plus grande passion? La décoration d'intérieur
Ce que tu as fait de plus fou? Sauter en parachute
Autre chose à ajouter? La vie est belle



LE PLAT SIGNATURE DE MIKA

Tartare de saumon à l'avocat

Pour 4 personnes
900 g de filet de saumon
1 concombre
3 avocats bien mûrs
1 botte d'aneth
1 échalote
2 citrons
Sel
Poivre
Tabasco

Marche à suivre

- 1 Eplucher et hacher finement l'échalote et l'aneth.
- 2 Couper le saumon, le concombre et l'avocat en petits dés et mélanger le tout.
- 3 Assaisonner avec le jus de citron, le sel, le poivre et un trait de tabasco.
- 4 Dresser selon vos envies et déguster bien frais.

NB: il est impératif de congeler le poisson, idéalement pendant 72h avant de le consommer cru une fois dégelé afin d'éviter tout problème sanitaire.

LE DESSERT SIGNATURE D'ELODIE

Mon coulant au chocolat

Pour 6 personnes
125 g de chocolat 66%
2 gros œufs de 60 g
100 g de sucre
70 g de farine
130 g de beurre

Marche à suivre

- 1 Préchauffer le four à 190 °C.
- 2 Faire fondre le chocolat et le beurre à 45 °C.
- 3 Faire mousser les œufs et le sucre.
- 4 Ajouter la farine tamisée, puis incorporer le chocolat et le beurre.
- 5 Beurrer et remplir les moules individuels aux $\frac{3}{4}$
- 6 Enfourner pour 12 minutes.
- 7 Attendre quelques minutes avant de démouler.
- 8 Déguster tel quel ou avec une boule de glace.