

L'ATELIER PROFESSIONNEL

accompagne les chefs



En association avec





ÉDITO

Quelle satisfaction de connaître l'histoire de la matière première que je travaille dans ma cuisine.

Cela est important, pour nous restaurateurs, d'exploiter des produits de qualité issus de notre terroir et fabriqués par des entreprises aux valeurs fortes. LSDH en est d'ailleurs un bel exemple.

En effet, la dynamique menée par cette entreprise pour valoriser la filière laitière est en parfaite adéquation avec notre volonté de cuisiner avec des produits qui ont du sens, respectueux des Hommes, des animaux et de l'environnement.

Nous partageons une conviction forte : c'est en fédérant tous les acteurs, du producteur au consommateur en passant par les métiers de bouches que nous créons les meilleurs produits.

C'est donc naturellement, que l'association Les Toques du Loiret, se joint à LSDH pour sublimer les crèmes Helior et vous proposer des recettes créées par nos chefs.

Sabine Brochard

Présidente de l'association Les Toques du Loiret Fondatrice du restaurant « ver di vin »

LE LAIT, UNE PASSION plus que centenaire

LSDH est l'un des derniers producteurs indépendants de lait en France.

En 1909, des producteurs de lait du Loiret se réunissent pour créer une petite coopérative laitière : « Les Fermiers de la Beauce ». C'est le début d'une belle histoire. À cette époque, la pasteurisation était la technique la plus courante exploitée pour conserver le lait.

En 1947, Simone et Roger Vasseneix reprennent la coopérative, l'entreprise devient alors la « Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel ».

C'est seulement en 1955, que la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel débute la fabrication de lait longue conservation : le **lait UHT**. À ses débuts, il est conditionné en bouteille verre et stérilisé en autoclave

En 1980, la laiterie s'agrandit et intègre la **Laiterie de Varennes-sur-Fouzon**. C'est à cette même période que l'entreprise produit ses premières crèmes sous la marque Hélior.

L'année 1984 quant à elle, fut marquée par l'instauration des **quotas laitiers**. Une nouvelle qui met en péril la pérennité de l'entreprise et nécessite de faire un choix parmi 3 options : **fermer l'entreprise**, **partir ailleurs ou se diversifier**. André Vasseneix décide de faire le pari de la troisième voie.

Pour en connaître davantage sur l'ensemble des activités LSDH, nous vous donnons rendez-vous à la fin du carnet.

LSDH EST PRÉCURSEUR DANS :

- · L'instauration de contrats tripartites.
- La transparence sur la **juste rémunération des éleveurs**. Elle est certifiée par des commissaires aux comptes.
- La mise en place d'outils de suivi du bien-être animal et de démarche d'amélioration continue de réduction des émissions de gaz à effet de serre.

1909

Création d'une petite laiterie coopérative « Les Fermiers de la Beauce » par des agriculteurs.



1947

Reprise de l'entreprise par Simonne et Roger Vasseneix.



2002

Emmanuel Vasseneix prend la direction. À ses côtés: Christel Robineau, sa soeur et Christophe Vasseneix, son frère.

1968

Arrivée d'André Vasseneix.



UNE FILIÈRE LAITIÈRE en propre

Au quotidien, j'accorde une très grande importance aux agriculteurs. On n'en a jamais perdu un seul.

Aujourd'hui, la laiterie travaille avec les arrière-petits-fils de producteurs que mon grand-père a connu

Emmanuel Vasseneix Président du Groupe LSDH







ENVIRONNEMENT 4 S Ш ANS ш **NSTRUIT**

Liens forts avec le monde agricole

Les éleveurs sont au coeur de notre politique, chaque Homme doit pouvoir vivre dignement de son travail. LSDH est l'unique acteur à assurer à l'ensemble de ses producteurs une juste rémunération garantie par une certification mensuelle.

L'avenir de la filière laitière ne peut être garanti sans l'engagement des nouvelles générations de producteurs laitiers. C'est pourquoi LSDH a mis en place son dispositif « START BOX » à destination des jeunes agriculteurs. Ce dernier garantit un prix de base, une possibilité d'avance de trésorerie, un droit à produire supplémentaire ainsi qu'une formation sur la filière.

Une filière exemplaire notamment sur le bien-être animal

Avant-coureur dans la prise en compte de la considération animal, LSDH s'engage en allant encore plus loin dans son évaluation. L'entreprise développe des indicateurs spécifiques et exigeants qui complètent la charte des bonnes pratiques d'élevage.

Les exploitations sont suivies dans le cadre d'un processus d'amélioration et évaluées annuellement

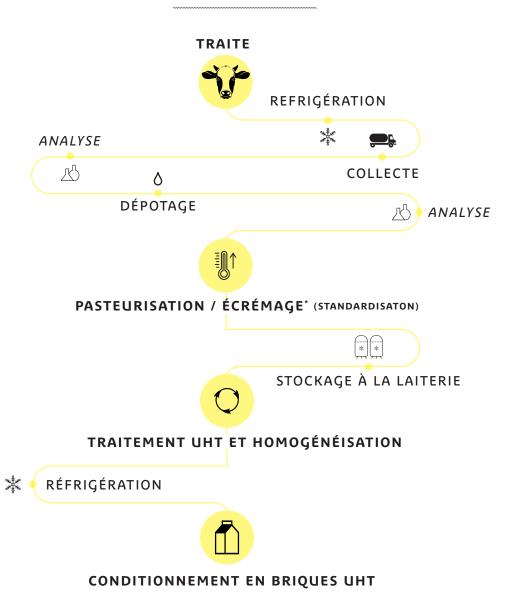
Un engagement vers une transition agro-écologique

Toujours dans un souci de réduction de notre empreinte environnementale, 100% des exploitations d'avenir entrent dans une démarche d'amélioration continue sur la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

Concrètement, comment cela se passe-t-il?

Un diagnostic environnemental est réalisé pour évaluer les émissions de gaz à effet de serre sur chaque exploitation. Suite à cela, le producteur bénéficie de l'accompagnement d'un expert pour la mise en place de leviers d'action visant à réduire ses émissions.

LA MATIÈRE se dévoile



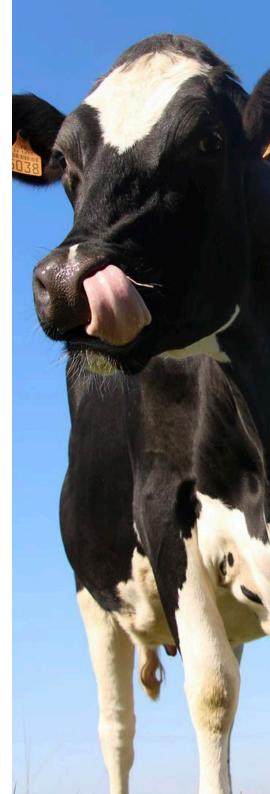
*PASTEURISATION / ÉCRÉMAGE

La force centrifuge générée par l'écrémeuse dissocie les globules gras, plus légers que le lait. C'est durant cette phase que le taux de matière grasse de la crème est défini.

Une fois l'écrémage réalisé, le crème est manipulée dans le plus grand soin. En effet, pour préserver les globules gras et la qualité de la crème, ceux-ci ne doivent pas subir de chocs.

_saviez-vous?

10 litres de lait sont nécessaires pour produire 1 kilo de crème.



SUBLIMER VOS CRÉATIONS avec la gamme Helior Lait

Une gamme de crèmes 100% françaises qui s'adapte à tous vos besoins.

CRÈME LÉGÈRE LIQUIDE UHT 18% MG

^{IJ} la crème cuisson et liaison

Caractéristiques techniques :

- Liaison nappante et homogène
- Bonne tenue à chaud (notamment en quiches et gratins)
- Ne tranche pas : très bonne résistance à l'ajout d'acide ou d'alcool, à froid comme à chaud
- Bonne stabilité au déglaçage
- Texture lisse et onctueuse
- · Réduit rapidement avec un très bon rendement



Étude réalisée par :



Ingrédients : **Crème** légère (origine France), amidon modifié, stabilisants : farine de graine de caroube, pectine, carraghénanes.

DDM: 150 jours

Format: brique slim 1L EAN: 3248340058832

Informations nutritionnelles :	POUR 100 ML
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	191 kcal / 790 kJ
MATIÈRES GRASSES	18 g
dont acides gras saturés	12 g
GLUCIDES	4,7 g
dont sucres	3,9 g
PROTÉINES	2,6 g
SEL	0,1 g

Conseils de conservation: Après ouverture, à conserver au réfrigérateur entre 0°C et +6°C et à consommer dans les 5 jours | Ne pas congeler.

CRÈME ENTIÈRE LIQUIDE UHT 30% MG

la crème idéale pour toutes vos réalisations

Caractéristiques techniques :

- Excellente à travailler en entremet
- Idéale pour une crème fouettée, légère et aérée
- Liaison : sauces nappantes
- Ne tranche pas : très bonne résistance à l'ajout d'acide ou d'alcool, à froid comme à chaud
- · Bonne stabilité au déglaçage



Ingrédients : Crème de lait (origine France),

stabilisants: carraghénanes.

DDM: 180 jours

Format: brique slim 1L EAN: 3248340012384

Informations nutritionnelles:	POUR 100 ML
	FOOK TOO IVIE
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	293 kcal / 1209 kJ
MATIÈRES GRASSES	30 g
dont acides gras saturés	21 g
GLUCIDES	3,4 g
dont sucres	3,0 g
PROTÉINES	2,4 g
SEL	0.07 g

Conseils de conservation: Après ouverture, à conserver au réfrigérateur entre 0°C et +6°C et à consommer dans les 5 jours | Ne pas congeler.



CRÈME ENTIÈRE LIQUIDE UHT 35% MG

🎚 la crème gastronomique, alliée de vos pâtisseries

Caractéristiques techniques :

- · Taux de foisonnement supérieur à 2,4
- Excellente tenue en chantilly sans relargage
- Parfait pour la liaison des sauces
- Texture très nappante
- Très bonne tenue des décors au réfrigérateur et après décongélation



Étude réalisée par :



Ingrédients : Crème de lait (origine France),

stabilisants: carraghénanes.

DDM: 240 jours

Format: brique slim 1L EAN: 3248340001500

Informations nutritionnelles :	POUR 100 ML
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	335 kcal / 1382 kJ
MATIÈRES GRASSES	30 g
dont acides gras saturés	25 g
GLUCIDES	3,1 g
dont sucres	3,1 g
PROTÉINES	2,0 g
SEL	0,06 g

Conseils de conservation: Après ouverture, à conserver au réfrigérateur entre 0°C et +6°C et à consommer dans les 5 jours | Ne pas congeler.

CRÈME ANGLAISE UHT SAVEUR VANILLE

La crème anglaise stérilisée UHT est prête à l'emploi. Avec sa texture très onctueuse, elle est le partenaire idéale pour la préparation de vos îles flottantes, pour le nappage de vos desserts au chocolat ou en accompagnement de salades de fruits, elle s'utile aussi bien nature qu'aromatisée (fleur d'oranger, rhum,...).

Ingrédients: **Lait** partiellement écrémé, sucre, jaunes d'œufs sucrés, amidon modifié de maïs, épaississants: carraghénanes et gomme xanthane, arôme vanille, colorant: caroténoïdes.



DDM: 150 jours

Format: brique slim 1L EAN: 3248340020143

Informations nutritionnelles :	POUR 100 ML
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	93 kcal / 391 kJ
MATIÈRES GRASSES	2,1 g
dont acides gras saturés	1,3 g
GLUCIDES	15 g
dont sucres	13,4 g
PROTÉINES	3,4 g
SEL	0,08 g

Conseils de conservation: Après ouverture, à conserver au réfrigérateur entre 0°C et +6°C et à consommer dans les 5 jours | Ne pas congeler.

HELIOR, AUX CÔTÉS des Toques du Loiret

Notre association regroupe des **chefs aux parcours étonnants**, chacun ayant un savoir-faire particulier et réputé. Détenteurs du titre "Maître Restaurateur" pour un certain nombre, notre **engagement pour une cuisine authentique** est primordial, c'est pourquoi nous sélectionnons avec soin des produits frais de saison, issus pour l'essentiel de producteurs locaux.

L'association les Toques du Loiret a pour mission la valorisation et la promotion du Loiret et de la région Centre Val de Loire, du savoir-faire des professionnels indépendants qui exercent leur activité au sein d'un restaurant ou d'une structure exploitant un restaurant.

L'association entend réunir les métiers de bouche et les producteurs pour construire ensemble un autre rapport à l'agriculture et à l'alimentation.

Découvrez les recettes à base de crème Helior concoctées par les chefs. Nous vous laissons parcourir.

Retrouvez l'association sur www.les-toques-du-loiret.com





ENTRÉE

PANNA COTTA asperges blanches

Marché pour 5 à 6 personnes

RÉALISATION

Éplucher les asperges. Conserver les pointes pour une autre recette + quelques unes pour la présentation. Cuire les asperges sans têtes dans de l'eau à ébullition salée entre 12 et 20 minutes selon leurs formats ; les égoutter.

Infuser légèrement (peu de temps) la crème et le laurier ; ajouter la gélatine feuille, réserver à température ambiante.

Mixer les tronçons d'asperges avec la crème encore chaude.

Passer au chinois afin de séparer la partie fibreuse.

Couler l'appareil dans les assiettes calottes/ creuses (70 à 80 g par personne).

Réserver au froid au moins 2 heures le temps que l'appareil fige.

Dresser à votre convenance*.

L'ASTUCE DU-

chef

Le jus de cuisson des asperges filtré, peut être conservé pour la réalisation de soupes ou veloutés (sans « re » salé).

INGRÉDIENTS

500 g d'asperges blanches épluchées

150 g de crème liquide 35% MG Helior

Coulis d'herbes (Persil. Cresson: l'ensemble est blanchi, glacé/refroidi, pressé, mixer et mettre à consistance avec de l'eau. Salé légèrement)

2 à 3 feuilles de laurier

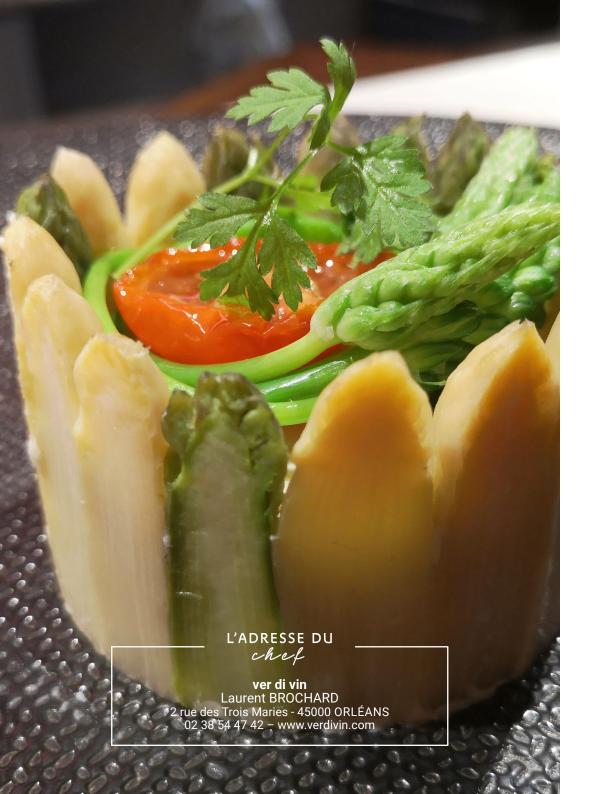
6 à 7 g de gélatines feuilles

2 à 3 pièces de tomates confites par personne/ assiette

*Ail des Ours, Asperges Sauvages, Pousses de saison...

Gros Sel marin de Guérande





RILLETTES de truite

Marché pour 8 personnes

RÉALISATION

Cuire la truite, filmer au contact et laisser refroidir 1 heure.

Hacher la truite, assaisonner et mettre l'origan à la crème puis la monter, incorporer la truite avec l'aide d'une maryse, pour finir ajouter l'huile et mélanger délicatement, ranger dans une boite, filmer au contact et laisser reposer 2 heures au froid positif.

Pendant ce temps, préparer la salade et les crudités pour accompagner la rillette.

Réaliser 8 quenelles avec deux cuillères, servir accompagnées de salade et de crudités.

· L'ASTUCE DU-

chef

En ajoutant 25% de truite fumée, à hacher au même moment que la fraîche, vous réaliserez une rillette au duo de truites.

INGRÉDIENTS

400 g de truite fraîche

20 cl de crème liquide 30% MG Helior

4 cl d'huile de colza

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

1 pincée de d'origan

Salade et crudités









PANNA COTTA de Mozzarella & Tomates

Marché pour 4 personnes

RÉALISATION

Faire chauffer dans un blender la crème, ajouter la mozzarella par petits morceaux, rectifier l'assaisonnements avec sel et poivre. Verser votre panna cotta dans des assiettes creuses et réserver au frigo.

Laver la tomate ancienne, la couper en quatre, enlever les pépins, la couper en carré, puis la mettre à mariner avec l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, sel et poivre.

Ciseler la ciboulette, torréfier les pignons de pins à la poêle. Couper les olives en rondelles.

DRESSAGE

Déposer dans vos assiettes en harmonie les dés de tomates marinées, les rondelles d'olives, parsemer les pignons de pins, la ciboulette. Déposer les pousses de petits pois, parsemer des filaments de gelée de piment d'Espelette et un filet d'huile d'olive.

Déposer quelques grains de fleur de sel et un tour de poivre du Moulin.

INGRÉDIENTS

150 g de mozzarella

25 cl de crème liquide 18% MG Helior

1 tomate ancienne de Chaue

8 olives vertes

8 olives noires

Pignons de pin

Pousses de petits pois

Ciboulette

Vinaigre Balsamique

Gelée de piments d'Espelette

Sel

Fleur de sel

Poivre du moulin









SAUCE foin

RÉALISATION

Torréfier légèrement le foin au four puis verser la crème (1) dessus, laisser infuser 30 minutes.

Passer au chinois puis réserver dans votre cuve de batteur au frais.

Ajouter la crème (2), saler, poivrer puis monter en chantilly.

Cette sauce accompagnera à merveille un œuf poché, un velouté de céleri tiède ou un artichaut cuit à la vapeur.

> -L'ASTUCE DU**chef**

Vous pouvez également utiliser un siphon.

INGRÉDIENTS

2 poignées de foin

50 cl de crème liquide 18% MG Helior (1)

50 cl de crème liquide 35% MG Helior (2)

Sel

Poivre







PIÈCE DU BOUCHER AVEC SA CRÈME

Cognac/Café et écrasé de pommes de terre au beurre noisette

Marché pour 4 personnes

RÉALISATION

Faire suer l'échalote ciselée grossièrement avec le café dans le beurre.

Après une bonne coloration, déglacer au cognac, flamber, réduire de moitié.

Mouiller avec la crème, mettre à feu doux 30 minutes pour infuser.

Passer au chinois dans une casserole et rajouter le jus de veau puis réduire de moitié. Colorer la pièce du boucher.

Cuire à la cuisson désirée. Napper de sauce et rajouter l'écrasé de pommes de terre.

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

Cuire à l'eau les pommes de terre avec peau en ajoutant thym, laurier et ail.

Après cuisson, éplucher les pommes de terre et les écraser.

En parallèle, faire un beurre noisette et ajouter la crème.

Cuire 10 minutes sans grosse ébullition.

L'ajouter aux pommes de terre écrasées et assaisonner.

Mélanger délicatement et le moins possible pour ne pas rendre la purée élastique.

INGRÉDIENTS

500 g de crème liquide 35% MG Helior

Pièce du boucher : bavette d'aloyau, entrecôte, araignée

250 g de jus de veau

100 g de café en grains

50 g de beurre

10 cl de cognac

1 échalote

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

500 g de pommes de terre

200 g de beurre noisette

200 g de crème liquide 35% MG Helior

2 gousses d'ail

Du thym et du laurier Sel





TRUITE DE LA MAISON OLLIVIER mi cuite-mi fumée

RÉALISATION

Lever la truite en filet, les désarêter, les mettre en saumur 20 minutes avec fleur de sel et poivre de Timut.

Essuyer les cèpes, les poêler dans une poêle à l'huile d'olive, assaisonner, déglacer avec la moitié de la crème puis laisser cuire 8 à 10 minutes sur le coin du feu. Mixer les cèpes pour obtenir un purée de cèpes, détendre avec l'autre moitié de crème et mettre en siphon, réserver au chaud.

Couper les filets de truite en douze morceaux égaux. Prendre 12 morceaux de truite, les faire fumer 5 minutes environ puis les snacker 2 minutes à la plancha.

DRESSAGE

Disposer sur le côté de l'assiette la purée de cèpes au siphon, avec une cuillère l'étaler légèrement. Poser dessus les morceaux de truite par assiette, déposer harmonieusement les pousses de petits pois, les noisettes du Piemont coupées en deux, les fleurs d'ails.

Verser un filet d'huile d'olive, un tour de moulin de fleur de sel.

Marché pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1 Truite de 1100/1200 g

200 g de cèpes frais

50 cl de crème liquide 18% MG Helior

50 g de noisettes du Piemont

Sel

Poivre

Fleur de sel

Poivre de Timut

Pousses de petits pois

Fleur d'Ail







COQUE *méringuée*

RÉALISATION

CRÈME GLACÉE BASILIC & HUILE D'OLIVE

Mettre le basilic, la crème et l'huile d'olive à mariner pendant 24 heures au frigo, puis filtrer.

Faire une crème anglaise avec le basilic mariné, les jaunes d'oeufs et le sucre. Refroidir, conserver quelques cuillères et congeler le restant dans un bol de pacojet.

COOUE MERINGUÉE

Faire une meringue italienne avec les ingrédients, la pocher dans des sphères et les cuire.

FRUITS COMPOTÉS

Compoter les myrtilles avec le sucre, puis mettre à refroidir. Couper les fraises en deux. Pacosser la glace, réserver, mettre les coques meringuées à refroidir.

DRESSAGE

Déposer la coque au centre de l'assiette, la remplir avec de la compotée de myrtilles, poser la glace basilic - huile d'olive, ajouter les fruits frais harmonieusement, une pousse de petit pois quelques rondelles d'olive, un filet d'olive et quelques gouttes de crème de vinaigre. Verser autour de l'assiette un filet de crème anglaise basilic.

Marché pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

CRÈME GLACÉE BASILIC & HUIL F D'OLIVE

50 cl de crème liquide 35% MG Helior

1 botte de basilic

25 cl d'huile d'olive de Provence

12 jaunes d'oeufs

135 g de sucre

COQUE MERINGUÉE

 $\mathbf{44}\ \mathbf{g}$ de blanc d'oeuf

73 g de sucre

FRUITS COMPOTÉS

150 g de myrtille

40 g de sucre

FRUITS FRAIS

4 fraises, 8 framboises,

4 groseilles grappes

4 bouquets menthe

1 pousse de petit pois

Crème de vinaigre

Rondelles d'olives vertes







FAISSELLE EN MOUSSE LÉGÈRE aux fruits rouges

RÉALISATION

Fouetter la crème.

Tiédir le lait et le sucre puis ajouter la gélatine ramollie; verser sur la gélatine égouttée puis ajouter délicatement la crème montée (fouettée).

Couler/monter l'appareil dans des cercles (diamètre 6 cm, hauteur 4 à 5 cm) délicatement. Les cercles ont été au préalable chemisés d'une feuille de rhodoïd.

Réserver au froid au moins 4 heures le temps que l'appareil prenne.

Retirer les cercles/feuilles au montage dans des assiettes calottes/creuses.

Décorer à votre convenance de fruits rouges et de petites pousses du jardin (menthe ou mini coriandre ou mini basilic), ajouter un cordon de coulis de fruits rouges.

-L'ASTUCE DUchef

Gélatine feuille : au préalable la faire tremper dans de l'eau bien froide, bien l'égoutter avant son utilisation.

Marché pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

25 g de lait entier

175 g de crème liquide 30% MG Helior

140 g de faisselle égouttée

35 g de sucre semoule

3,5 g de feuilles de gélatine

Coulis de fruits rouge







TARTELETTE chocolat-cacahuètes-poire

Marché pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

LES FONDS DE TARTE

90 q de sucre glace tamisé

30 g de poudre d'amandes ou de noisettes, pistaches, etc.

250 q de farine T55 tamisée

2 g de sel fin

120 g de beurre doux froid

55 a d'oeuf entier

LA DORURE

20 g de jaune d'oeuf

5 a de crème liquide 30% MG Helior

RÉALISATION

LES FONDS DE TARTE

Dans le bol d'un robot, muni de l'outil palette (fouet plat), verser la poudre d'amandes, la farine, le sel et le sucre glace. Mélanger rapidement avec un fouet pour bien répartir toutes les poudres.

Puis après avoir coupé en petits cubes le beurre, placer le dans le bol avec les ingrédients secs. Démarrer le robot à petite vitesse. Le but étant de sabler la pâte afin d'obtenir un mélange granuleux à l'apparence et à la texture "sableuse". Puis arrêter le robot

Ajouter l'œuf dans le bol du robot. Puis démarrer toujours à vitesse faible. La préparation va commencer à s'amalgamer. Dès que la pâte est complètement homogène et amalgamée, stopper le robot. On peut alors diviser la pâte en deux et on forme deux boules de pâte. Sur un plan de travail fariné, on fraise avec la paume de la main les deux boules de pâte l'une après l'autre. Cela permet de finir de pétrir la pâte.

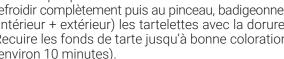
Réserver au frais au moins 2 heures

Étaler et foncer les tartelettes

Placer au congélateur pendant 2 heures. Ce temps de repos permet au gluten que contient la pâte de se reposer et d'éviter que la pâte ne "bouge" à la cuisson. Cuire les fonds de tarte foncés et reposés à blanc pendant 15 minutes à 160°C. Décercler les tartelettes et les cuire à nouveau 5 minutes.

LA DORURE

Retirer la plaque du four et laisser les fonds de tarte refroidir complètement puis au pinceau, badigeonner (intérieur + extérieur) les tartelettes avec la dorure. Recuire les fonds de tarte jusqu'à bonne coloration (environ 10 minutes).









DESSERT

TARTELETTE chocolat-cacahuètes-poire

MOUSSE CACAHUÈTES

Dans une casserole, placer la crème (1) avec le sucre et le beurre de cacahuète. Porter à ébullition et hors du feu, ajouter la gélatine. Vous devez obtenir un mélange épais comme une crème pâtissière. Laisser tiédir à 38°. Monter la crème (2) en chantilly et incorporer au mélange précédent. Verser dans un moule en forme de billes et congeler.

CRÈME ONCTUEUSE AU CHOCOLAT

Faire chauffer la crème et le lait. En parallèle, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis verser dessus petit à petit le mélange crème et lait bouillant.

Remettre le tout dans la casserole et faire chauffer doucement sans jamais cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe soit 85°C. Mettre le chocolat dans un saladier et verser dessus la crème chaude.

Mélanger à l'aide d'une spatule puis finir avec un mixeur plongeant. Filmer cette crème au contact et la mettre au réfrigérateur au moins une nuit.

DRESSAGE

Réaliser une brunoise fine avec une poire et citronner légèrement pour éviter qu'elle ne noircisse.

Torréfier au four quelques cacahuètes pour la décoration.

Mettre la crème au chocolat dans une poche avec une douille n°8 et remplir le fond de tarte. Poser trois billes de mousse cacahuètes par dessus, les dés de poire et les cacahuètes grillées.

INGRÉDIENTS

MOUSSE CACAHUÈTES

4 g de gélatine en poudre réhydratée dans 20 g d'eau très froide

160 g de crème liquide 30% MG Helior (1)

20 g de sucre

180 g de beurre de cacahuète

240 g de crème liquide 35% MG Helior bien froide (2)

CRÈME ONCTUEUSE AU CHOCOLAT

85 g de crème liquide 30% MG Helior

85 g de lait demi écrémé ou entier

30 g de jaune d'oeuf (environ 2 petits)

25 g de sucre semoule

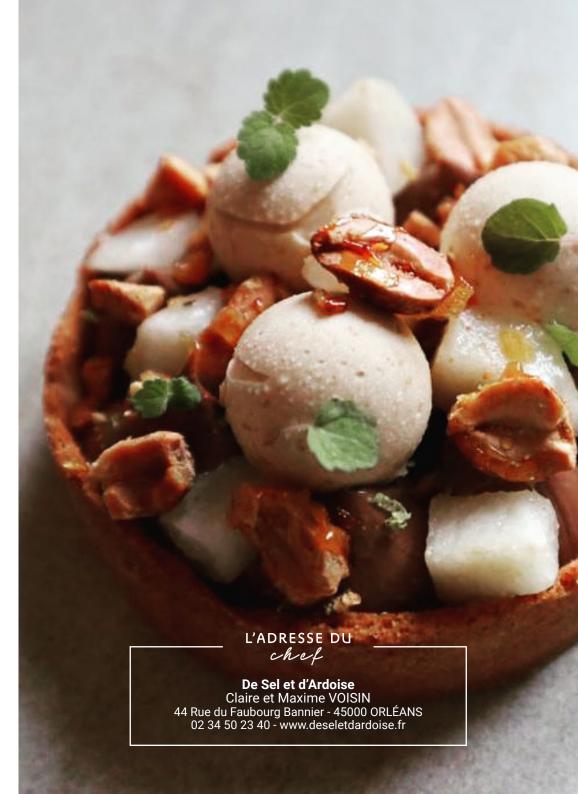
80 g de chocolat noir 65%

50 g de chocolat au lait

1 poire Cacahuètes









RHUBARBE DE MADAME LISARD confite à l'hibiscus, crème d'amande

RÉALISATION

PÂTE SUCRÉE

Mélanger le beurre et le sucre glace, rendre pommade. Ajouter la poudre d'amandes et le sel, puis l'œuf et enfin la farine, réserver au frais une nuit. Etaler la pâte, détailler des cercles de 8 cm et cuire 8 minutes à 160°C.

CRÈME D'AMANDE

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène et cuire 20 minutes à 150°C puis détailler des cercles de 8 cm.

RHUBARBE CONFITE

Eplucher la rhubarbe et la pocher dans le sirop jusqu'à obtenir une texture fondante puis détailler en tranches fines.

CRÈME ACIDULÉE

Monter tous les ingrédients en chantilly et réserver en poche.

GELÉE RHUBARBE

Récupérer le sirop de cuisson des rhubarbes ajouter l'agar-agar, porter à ébullition et ajouter la gélatine, verser ce mélange dans un plat afin d'obtenir une fine couche, laisser refroidir et détailler des cercles de 8 cm.

DRESSAGE

Disposer dans le fond de l'assiette le cercle de pâte sucrée, la crème d'amande, disposer les tranches de rhubarbe harmonieusement sur le tour du biscuit. pocher la crème acidulée au centre et terminer avec la gelée de rhubarbe à l'hibiscus.

Marché pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE

250 g de farine 150 g de beurre 130 g de sucre glace **30 g** de poudre d'amandes 1 pincée de sel 1 oeuf

CRÈME D'AMANDE

100 a de beurre

100 g de sucre 100 q de poudre d'amandes 100 q d'oeuf

RHUBARBE CONFITE

500 q d'eau **500 a** de sucre Hibiscus Rhubarbe

CRÈME ACIDULÉE

35% MG Helior **150 g** de crème épaisse 30% MG 30 g de sucre Gingembre Vanille

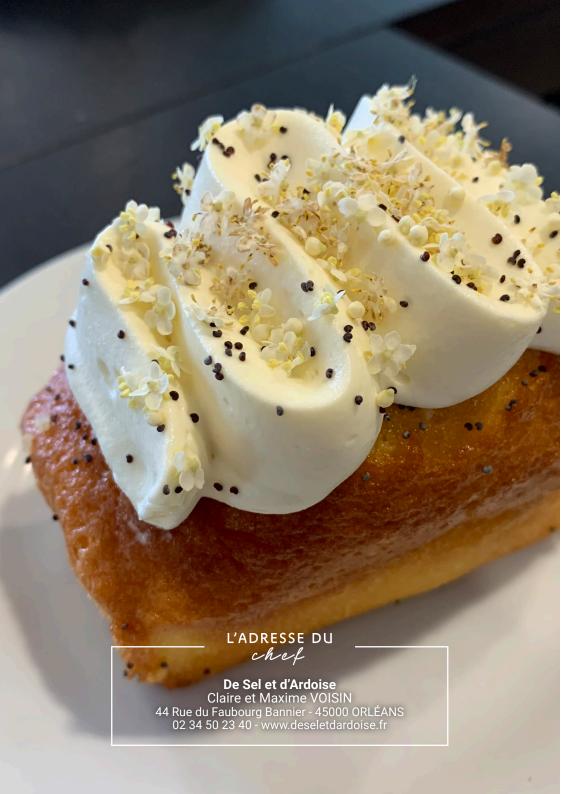
150 g de crème liquide

GELÉE RHUBARBE

400 a de sirop **3 g** d'agar-agar 10 g de gélatine







CAKE CITRON, RHUBARBE et fleurs de sureau

0

RÉALISATION

GANACHE MONTÉE AUX FLEURS DE SUREAU

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes.

Placer le chocolat blanc dans un petit cul de poule. Faire chauffer la crème (1) dans une casserole. Une fois la crème à ébullition, retirer la casserole du feu, ajouter les fleurs de sureau. Filmer la casserole et laisser infuser une heure.

Passer la crème au chinois et réchauffer la, ajouter la gélatine hydratée (et essorée, si ce sont des feuilles de gélatine). Verser sur le chocolat blanc et mélanger de manière à réaliser une ganache.

Une fois le chocolat blanc totalement fondu, ajouter la crème froide (2). Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour bien homogénéiser le tout. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au moins 8 heures avant de la monter au fouet dans le robot. Réserver au frais au moins 2 heures

COMPOTÉE DE RHUBARBE

Éplucher la rhubarbe et la tailler en petits morceaux.

Cuire avec deux cuillères à soupe de sucre dans une casserole pour obtenir une compotée. Remuer souvent afin que cela n'accroche pas au fond. Dessécher si besoin pour que la compote ne soit pas trop liquide. Ajouter la xanthane tout en remuant et rectifier en sucre si besoin. Réserver au frais Marché pour 1 cake

INGRÉDIENTS

GANACHE MONTÉE AUX FLEURS DE SUREAU

80 g de couverture Ivoire

90 g de crème liquide 35% MG Helior (1)

1 q de gélatine

6 g d'eau pour hydrater la gélatine si vous utilisez de la gélatine en poudre

180 g de crème liquide 35% MG Helior froide (2)

50 g de fleurs de sureau fraîches

COMPOTÉE DE RHUBARBE

4 beaux batons de rhubarbe Sucre roux

 $\mathbf{4}\,\mathbf{g}\,\mathrm{de}\,\mathrm{gomme}\,\mathrm{de}\,\mathrm{xanthane}$





DESSERT

CAKE CITRON, RHUBARBE et fleur de sureau

RÉALISATION

CAKE

Blanchir les œufs avec le sucre et les zestes. Ajouter la farine, la levure et le sel tamisés ensemble. Mélanger.

Ajouter la crème. Mélanger. Verser le beurre fondu tiédi (il ne doit pas dépasser 45°C) et mélanger. Verser la pâte à cake dans une poche à douille. Placer la poche fermée dans le réfrigérateur pendant une nuit.

Pocher l'appareil à cake dans le moule graissé et chemisé de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage. Ne pas remplir à plus des ¾ ou ¾ de la hauteur du moule.

Cuire à 160°C pendant une quinzaine de minutes (jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre).

Quand le cake est refroidi, creuser l'intérieur avec un petit couteau et une cuillère afin de réaliser une large fente.

SIROP

Imbiber le cake avec un sirop. Garnir avec une cuillérée de compotée de rhubarbe.

Monter la ganache et pocher sur le dessus. Décorer de fleurs de sureau fraîches. Réserver au frais.

INGRÉDIENTS

CAKE

175 g d'oeuf entier

245 g de sucre

13 g de zeste de citron jaune

185 g de farine T55

4,3 g de levure chimique

1 g de sel fin

110 g de crème liquide 30% MG Helior

70~g de beurre fondu

SIROP

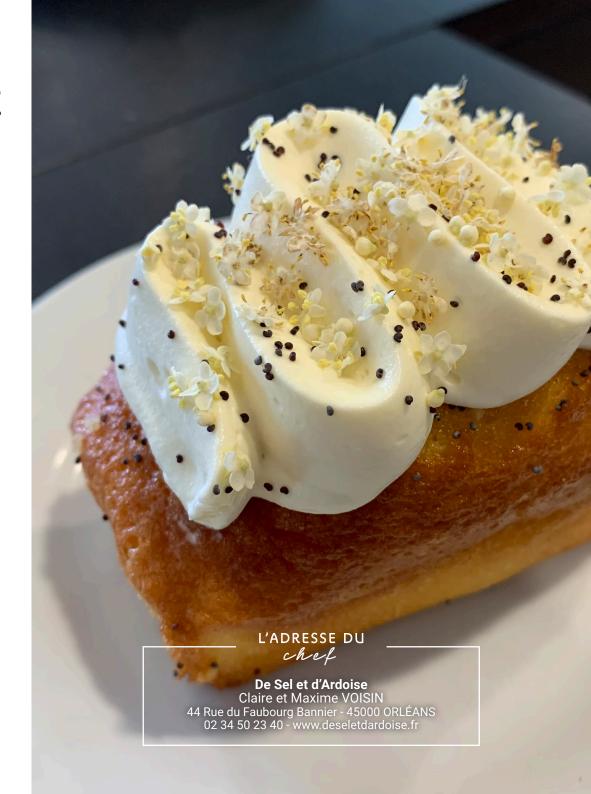
60~g de sucre

150 g d'eau

20 g de jus de citron frais







_	
_	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
•	
_	
_	









_	
_	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
•	~~~~~
_	
_	









_	
_	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
•	~~~~~
_	
_	









_	
_	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
•	~~~~~
_	
_	









_	
_	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
•	~~~~~
_	
_	









_	
_	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
•	~~~~~
_	
_	









_	
_	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
•	~~~~~
_	
_	









_	
_	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
•	~~~~~
_	
_	









_	
_	
_	
_	
-	
•	
•	
-	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	









_	
_	
_	
_	
-	
•	
•	
-	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	









_	
_	
_	
_	
-	
•	
•	
-	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	









_	
_	
_	
_	
-	
•	
•	
-	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	









_	
_	
_	
_	
-	
•	
•	
-	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	









_	
_	
_	
_	
-	
•	
•	
-	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	









_	
_	
_	
_	
-	
•	
•	
-	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	









_	
•	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
-	
_	
-	
_	









_	
•	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
-	
_	
-	
_	









_	
•	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
-	
_	
-	
_	









_	
•	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
-	
_	
-	
_	









_	
•	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
-	
_	
-	
_	









_	
•	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
-	
_	
-	
_	









_	
•	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
-	
_	
-	
_	









_	
•	
-	
-	
-	
•	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
_	
-	
-	
_	
-	
_	









LSDH, UN GROUPE

aux savoir-faire multiples

LSDH a su acquérir au fil des ans de nombreux savoir-faire qui lui ont permis de se diversifier. C'est aujourd'hui un acteur majeur de l'agroalimentaire en France qui s'organise autour de deux grands pôles d'activité : le **Pôle Liquide** et le **Pôle Végétal**.

Ces pôles répondent à une mission commune : **s'engager** dans la transition alimentaire par :

- la mise en place de filières responsables, en privilégiant le local,
- la recherche et le développement de produits sains et naturels,
- · des emballages toujours plus durables et performants.

LE PÔLE LIQUIDE

Le **Pôle Liquide** élabore et conditionne tous types de liquides alimentaires ambiants et réfrigérés à destination de la grande distribution, de la restauration Hors Foyer et en sous-traitance industrielle : produits laitiers, boissons végétales (soja, amande, riz, avoine,...), aliments spécifiques (aides culinaires, desserts, produits infantiles, diététiques, hyperprotéinés,...), soupes, jus de fruits, smoothies, boissons plates (dont boissons infusées...), boissons gazeuses et fonctionnelles, sirops, concentrés pour soda.

NOTRE OFFRE professionnelle Welior

GAMME LAITIÈRE 1L









GAMME JUS AMBIANTS 1L













GAMME JUS AMBIANTS 20CL











GAMME BOISSONS VÉGÉTALES 1L















LE PÔLE VÉGÉTAL

Le **Pôle Végétal** a pour mission de permettre a chacun de mieux manger grâce à des fruits et légumes frais, disponibles partout, issus du travail de producteurs engagés. LSDH dispose d'une large gamme de solutions végétales saines qui permet aux consommateurs de mettre la salade et les légumes au cœur de leur alimentation quotidienne.

NOS MARQUES







NOS MARQUES PARTENAIRES





NOTRE OFFRE professionnelle végétale

NOS LÉGUMES

Légumes de pleine saison disponibles toute l'année | Mono légumes et mélanges pour poêlée.









NOS SALADES

 (\mathcal{O})

Ш

2

Mono salades et Salades mélangées | 23 références origine France en saison | 8 références origine France toute l'année | Mâche et Jeunes Pousses disponibles en HVE | Sachet de 60g à 500g.











NOS HERBES

7 références d'herbes prêtes à l'emploi.







NOS CRUDITÉS

Avec et sans sauce | Emballages plastique et carton







NOS SALADES REPAS

Salades Snacking avec et sans féculents | 95% de Nutriscore A ou B | Emballages plastique et bols carton



NOS FRUITS

Savoir-faire reconnu avec notre atelier de Bezons | Sélection des matières premières et précision de la découpe | Emballages plastique 100% RPET et pots carton













VELOUTÉ D'ASPERGES aux noix de Saint-Jacques

Marché pour 2 personnes

RÉALISATION

Prélever les pointes de 4 asperges, les tailler à la mandoline ou au couteau finement dans le sens de la longueur, et les faire mariner le temps de la recette dans un peu d'huile d'olive avec du sel.

Retirer 1 à 2 cm en bas des asperges (jeter) et les faire cuire 8 minutes dans de l'eau bouillante salée avec les jeunes pousses d'oignons coupées en 3.

Mixer le tout (eau + légumes) avec 1 cuillère à soupe de farine et une noix de beurre, jusqu'à obtention d'une texture fine.

Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et mixer à nouveau quelques minutes. Laver les noix de St Jacques et les poser sur du papier absorbant.

Les mettre 5 minutes au congélateur pour les raffermir et les couper en 2 dans l'épaisseur. Saisir dans une poêle avec peu de beurre 3 minutes maximum et servir au dernier moment au centre du velouté, avec une pincée de piment d'Espelette et de fleur de sel. Ajouter les pointes d'asperges marinées dans l'huile et le sel.

INGRÉDIENTS

1 botte d'asperges vertes C'ZON (420g)

20 g de beurre

1 cuillère à soupe de farine

50 g de jeunes pousses d'oignons C'ZON (1/2 sachet)

2 cuillères à soupe de crème liquide 30% MG Helior

75 cl d'eau bouillante avec 1 cube de bouillon de volaille

4 belles noix de St Jacques

Beurre

Farine

Huile d'olive

Fleur de sel

Piment d'Espelette





PÂTES AUX PESTOS AGRÉMENTÉES de courgettes, mozzarella & roquette

RÉALISATION

Porter une casserole d'eau salée à ébullition et cuire les pâtes le temps indiqué sur l'emballage.

Peler et émincer finement l'oignon, hacher les gousses d'ail. Couper les courgettes en fines tranches. Dans une grande sauteuse faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire cuire les tranches de courgettes 2-3 minutes de chaque côté à feu vif (en deux ou trois fois car la sauteuse ne sera pas assez grande). Réserver dans de l'aluminium pour maintenir au chaud.

Dans la même sauteuse faire revenir l'oignon, l'ail et la crème. Ajouter les pâtes cuites et égouttées ainsi que le pesto, bien mélanger.

Couper la mozzarella en petits morceaux. Servir les pâtes accompagnées des courgettes, et de la roquette avec un filet d'huile d'olive, du vinaigre balsamique, un peu de sel et poivre.

Ajouter la mozzarella et servir aussitôt.

Marché pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

1 sachet de roquette LesCrudettes

200 g de pâte courte

- 2 courgettes (environ 300g)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de pesto verde

20 cl de crème liquide 18% MG Helior

1 boule de mozzarella

Huile d'olive

Vinaigre balsamique

Sel

Poivre





CONTACT commercial

David BOSSARD 02.38.46.30.00 commercial@lsdh.fr