



**À CHAQUE PROJET SOLIDAIRE,
UNE RECETTE DE VELOUTÉ
GASTRONOMIQUE**

Association **SENTIERS D'ÉTOILES**
<https://sentiersdetoiles.jimdofree.com/>
par mail à sentiersdetoiles67@gmail.com
ou par SMS au 06 60 24 62 38

Les 4 chefs de l'édition 2021



Jean-Michel MOUGARD

Président des Disciples Escoffier
Alsace Grand Est



Chatchai KLANKLONG *

Restaurant L'ORCHIDÉE



Jean ROC

Restaurant LA CASSEROLE



Jean-Georges KLEIN **

Restaurant VILLA RENÉ
LALIQUE

ÉDITION 2021

GRÂCE À L'ENGAGEMENT DE TOUS, L'ÉDITION 2021 A DÉGAGÉ UN
SUPERBE RÉSULTAT DE 64 479,05 € !!!

Il va permettre de financer :

- 18 abris d'urgence (soit 6 de plus que prévu) offrant un refuge immédiat à des personnes qui ont perdu leur maison suite à une catastrophe ou un conflit (association *SHELTERBOX*)
- L'aménagement du manège pour la pratique en sécurité de séances de médiation équestre avec des enfants autistes et 24 séances d'animation en EHPAD avec des poneys, ainsi que la réalisation de toilettes pour enfants en situation de handicap (association *LES MONDES D'EPONA*)
- La prise en charge de 2 années d'études pour 2 laborantines et le financement d'un fauteuil dentaire pour la région du Dolpo (*ASSOCIATION POUR LA FORMATION PARAMÉDICALE AU NÉPAL*)
- La restauration de 3 petites écoles en milieu rural en Côte d'Ivoire et l'équipement en matériel pédagogique et en mobilier (association *GRAINE DE PARTAGE*)
- Le transport d'un container de matériel médical à destination de Lomé (TOGO) qui partira fin avril – projet parvenu trop tard pour figurer dans l'édition 2021 mais que grâce à l'extraordinaire résultat, nous avons pu financer (association *UN DISPENSAIRE POUR L'AVENIR*)
- Une provision de 30 000,00 € pour financer l'équipement de la cuisine du « Café Joyeux » dont le démarrage est prévu à STRASBOURG début 2023 et qui emploiera une dizaine de personnes en situation de handicap (association *CAFÉ JOYEUX*)

LES « INGRÉDIENTS » DE CETTE RÉUSSITE :

- 4 chefs alsaciens prestigieux
- 5 060 kg de légumes préparés
- 7 850 litres de veloutés gastronomiques cuisinés à l'ALSACIENNE DE RESTAURATION mais également, pour la première fois, au Foyer du SONNENHOF avec la participation bénévole de pensionnaires handicapés et à LA MAISON D'ARRÊT DE L'ELSAU avec la participation bénévole du personnel de cuisine et de détenus
- 138 bénévoles qui se sont relayés pour éplucher, mettre sous vide et vendre les veloutés dans le chalet et sur la partie de stand du marché mise à disposition par Christine SPIESSER
- 18 partenaires qui continuent à nous accompagner fidèlement
- Un enthousiasme et une bonne humeur indéfectibles (même face aux palettes de potimarrons 😊) !

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR À LA FÈVE DE TONKA

Hommage des Disciples Escoffier à Émile JUNG

Créé par

***Jean-Michel MOUGARD - Président des Disciples Escoffier ALSACE
GRAND EST***

Pour 12 personnes (3 litres environ)

NB : avant d'utiliser les légumes, une fois épluchés, les laver avant de les couper.

- 850 g de topinambours épluchés grossièrement et coupés en gros morceaux
- 500 g de pommes de terre coupées en cubes
- 200 g d'oignons
- 1,5 litre de bouillon de légumes
- 30 cl de lait
- 60 cl de crème liquide
- 150 g de fromage de chèvre frais
- 50 g de beurre
- 3 g de fève de tonka râpée (ce n'est pas un poivre donc ne pas craindre d'en mettre trop)

Préparation :

- Faire fondre le beurre, faire suer les oignons et ajouter une pincée de sel.
- Ajouter les topinambours, les pommes de terre et mouiller avec le bouillon de légumes.
- Cuire 35 à 40 minutes environ.
- Bien mixer le tout et ajouter la crème ainsi que le fromage de chèvre frais.
- Redonner un coup d'ébullition et ajouter le lait selon la consistance souhaitée.
- Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Ajouter la fève de tonka râpée afin de la faire infuser.
- Servir très chaud.

Le conseil du chef : Verser le velouté brûlant dans les assiettes, disposer dans chaque assiette quelques raviols de Romans frites ou quelques lamelles de grattons de canard et des petits grains de piments d'Espelette et déguster !



ShelterBox

Pour financer des abris d'urgence offrant un refuge immédiat à des personnes qui ont perdu leur maison suite à une catastrophe ou un conflit

ESCAPADE THAÏLANDAISE

Créée par

Chatchai KLANKLONG * « L'ORCHIDÉE » à Altkirch

Pour 8 personnes (2 litres environ)

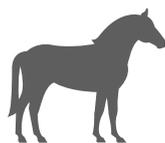
- 800 g de potimarron non épluché coupé en gros cubes
- 100 g de blanc de poireaux émincé (bien le laver)
- 100 g d'oignons émincés
- 3 bâtons de citronnelle émincés
- 1 litre de lait de coco
- 1 litre de bouillon de légumes
- 100 g à 400 g de beurre (à adapter selon le goût – et le régime)
- 50 g pâte de curry rouge (à diviser par 3 pour ceux qui craignent le piment)

Préparation :

- Faire suer les oignons et les poireaux dans un peu de beurre.
- Ajouter le potimarron et la citronnelle.
- Assaisonner avec sel et poivre.
- Ajouter la pâte de curry rouge (attention selon votre goût, mettre un peu moins, vous pourrez toujours en rajouter) et faire suer pendant 4 à 5 minutes.
- Mouiller avec le bouillon et le lait de coco et laisser cuire 40 à 45 minutes.
- Mixer puis passer au chinois avant de redonner un coup d'ébullition.
- Ajouter le beurre en dés et mixer une nouvelle fois.
- Vérifier l'assaisonnement. Servir très chaud.

Le conseil du chef : Disposer au fond de chaque assiette de fines lamelles de coquille Saint Jacques crues ou de crevettes et verser dessus la soupe brûlante.

LES MONDES D'EPONA



Pour permettre à des enfants autistes de pratiquer en sécurité des séances de médiation équestre et offrir à des personnes en EHPAD des animations avec des poneys

VELOUTÉ DUBARRY AU SAFRAN D'ALSACE

Créé par

Jean ROC « LA CASSEROLE » à Strasbourg

Pour 12 personnes (3 litres environ)

- 50 g de beurre
- 300 g de blanc de poireau émincé (attention bien les laver une fois coupés)
- 3kg de chou-fleur (juste enlever les feuilles vertes et couper en morceaux voire garder quelques sommités à cuire à part pour le décor)
- 15 pièces de pistil de safran d'Alsace (Safran de l'église de chez Ivan Gideman à Altorf)
- 3 litres de bouillon de légumes (ou de volaille)
- 50 cl de crème liquide (si possible à 35%)

Préparation :

- Faire suer les blancs de poireaux dans le beurre.
- Ajouter le chou-fleur coupé.
- Mouiller avec le bouillon et ajouter une pincée de gros sel marin.
- Faire cuire 35 minutes environ à petit bouillon.
- Mixer.
- Ajouter la crème et le pistil de safran.
- Mixer une nouvelle fois et ajouter un tour de moulin à poivre.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Servir très chaud.

Le conseil du chef : Vous pouvez ajouter les sommités de choux fleur ou mettre des sommités de brocolis pour la couleur, une belle tranche de pain de campagne fine et grillée.



Pour financer les 2 années d'études de 2 laborantines s'engageant à rester exercer plusieurs années dans des villages reculés du Dolpo (NÉPAL) où sera installé un laboratoire et pour financer un fauteuil dentaire

Pour restaurer et équiper en matériel pédagogique et en mobilier 3 petites écoles en milieu rural en CÔTE D'IVOIRE

VOYAGE DE NOËL DES ABEILLES ÉTOILÉES

Créé par

*Jean-Georges KLEIN** « VILLA RENE LALIQUE » à Wingen s/ Moder*

Pour 8 personnes (2 litres environ)

- 2 kg de morceaux de potiron « muscade » épluché
- 1 litre de bouillon de légumes (ou de volaille)
- 30 cl de crème liquide (si possible à 35%)
- 2 cuillérées à café de miel de sapin des Vosges
- 1 g à 2 g de cardamome
- 50 g de beurre coupé en dés froid

Préparation :

- Mettre les morceaux de potiron dans une casserole et ajouter le bouillon de volaille, la cardamome, une pincée de gros sel marin et le miel.
- Couvrir et porter à ébullition.
- Compter 20 minutes maximum à bouillir à petit bouillon. **Le potiron doit cuire rapidement** sinon il risque de devenir amer. (Si vous avez un Thermomix, vous pouvez le faire dedans et ainsi le mixer puis le porter à ébullition).
- Écumer et ajouter la crème.
- Reporter à ébullition.
- Vérifier l'assaisonnement, puis hors du feu, mixer et incorporer le beurre froid. La consistance doit être crémeuse et veloutée.
- Ajouter un tour de moulin à poivre une fois servi dans l'assiette.
- Servir très chaud.

Le conseil du chef : Verser dans chaque assiette le velouté brûlant et disposer dessus quelques dés de foie gras ou bien râper au-dessus un peu de truffe fraîche et saupoudrer de sel de Guérande.

Une brunoise de cèpes juste sautée ou une belle tranche de pain de seigle fine et grillée irait également très bien.



Pour financer une partie de l'équipement de la cuisine dans le futur « Café Joyeux » qui formera et emploiera à Strasbourg une dizaine de personnes en situation de handicap mental.

MERCI AUX PARTENAIRES QUI ONT SOUTENU CETTE OPÉRATION
dont notamment



AINSI QU'À TOUS CEUX QUI Y ONT PARTICIPÉ !