



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

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

# ÉDITION 2022

**GRÂCE À L'ENGAGEMENT DE TOUS, L'ÉDITION 2022 A DÉGAGÉ UN SUPERBE RÉSULTAT DE 71 819,80 € !!!**

**Il va permettre de financer :**

- **l'achat de 30 instruments** pour favoriser l'insertion d'enfants de tous horizons à travers la musique (association *BALLADE*)
- l'aménagement d'**un espace bibliothèque avec des livres bilingues** pour favoriser l'insertion d'enfants de tous horizons à travers la Lecture en y associant les parents (association *LA PAPHOTHÈQUE*)
- la prise en charge d'**une sortie exceptionnelle avec encadrement médical pour 50 enfants atteints de cancer cérébral** (association *FRANCK, UN RAYON DE SOLEIL*)
- la prise en charge de **leçons de maquillage spécifique du visage et des sourcils pour 50 personnes** dont le visage est altéré par un traitement de chimiothérapie (association *LIFE PINK*)
- **l'équipement** d'une **salle de soins**, de **2 salles de douches** et d'un **dortoir** dans la **Maison de l'Espoir de Nguyet Bien (Vietnam)** qui **accueille des orphelins et des enfants handicapés** (association *LES ENFANTS DE LA RIVIÈRE DES PARFUMS*)
- la prise en charge de **10 "packs logement" pour des jeunes isolés sortant automatiquement à 18 ans des dispositifs de Protection de l'Enfance** (association *REBOND DU CŒUR*)
- **une sortie "extra-ordinaire" pour** sortir un moment du traumatisme vécu là-bas et de l'angoisse pour la famille qui s'y trouve encore **des jeunes réfugiés ukrainiens** (association *L'ÉCOLE UKRAINIENNE*)
- **2 projets "joker"** parvenus trop tard pour figurer dans l'édition 2022 mais que, grâce à l'extraordinaire résultat, nous allons pouvoir financer :
  - **L'accueil** (sur 3 emplacements à Strasbourg) d'**une cinquantaine d'enfants de familles défavorisées** pendant une semaine de vacances scolaires pour, à travers des activités ludiques, **les aider à surmonter leurs difficultés scolaires** (association *AMASCO*)
  - Le projet lancé par les élèves de l'ISEG de **sensibiliser les futurs acteurs de la communication pour qu'ils mettent leur compétence au service de projets caritatifs vers les plus démunis** (association *ISEG CHANCE*)

## LES « INGRÉDIENTS » DE CETTE RECETTE :

- **4 chefs prestigieux**
- **4 732 kg de légumes préparés**
- **8 237 litres de veloutés gastronomiques** cuisinés à l'ALSACIENNE DE RESTAURATION mais également, au Foyer du SONNENHOF et à LA MAISON D'ARRÊT DE STRASBOURG avec la participation bénévole du personnel de cuisine et de détenus
- **141 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 encore au rendez-vous cette année... 😊) !

## Les 4 chefs de l'édition 2022



**Hubert MAETZ**  
Restaurant **LE ROSENMEER**



**Jean-Yves SCHILLINGER \*\***  
Restaurant **LE JY'S**



**Romain BRILLAT \***  
Restaurant **LE CROCODILE**



**Mauro COLAGRECO \*\*\***  
Restaurant **LE MIRAZUR**

# **VELOUTÉ DE LÉGUMES OUBLIÉS AU PRALIN DE NOISETTE**

*Créé par*

**Hubert MAETZ « LE ROSENMEER » à Rosheim**

**Pour 8 personnes** (2 litres environ)

- 300 g de topinambours
- 300 g de panais
- 400 g de pomme de terre
- 150 g d'oignon
- 150 g radis blanc
- 100 g de betterave rouge
- 2 dl de lait
- 3 dl crème liquide 35%
- 23 g de pralin
- 30 g de beurre

## **Préparation :**

- Eplucher, laver, préparer, tailler les légumes.
- Dans 30 g de beurre, faire suer les oignons puis ajouter les légumes.
- Mouiller à hauteur avec le lait et ajouter une pincée de gros sel marin.
- Porter à ébullition et faire cuire 40 à 45 minutes.
- Ecumer.
- Mixer puis ajouter la crème et le pralin.
- Remixer puis redonner un coup d'ébullition.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Passer au chinois.

**Le conseil du chef :** Si vous désirez une couleur plus « rose » mettez plus de betteraves. Si vous avez du cerfeuil ou du persil tubéreux, des salsifis ou autres légumes anciens, ils peuvent être intégrés à la recette.

Sur l'assiette de soupe brûlante, mettre une belle cuillerée de crème montée avec de la fleur de sel et une pincée de piment d'Espelette arrosée d'un trait d'huile de noisette. Une belle tranche de pain d'épeautre fine et grillée.



**Au profit d'actions favorisant  
l'insertion d'enfants de tous  
horizons à travers la  
Musique.**



**La Papothèque**

**Au profit d'actions favorisant  
l'insertion d'enfants de tous horizons  
à travers la Lecture.**

## **CREME DE DOUBEURRE AU LAIT DE COCO**

*Créée par*

**Jean-Yves SCHLILLINGER \*\* « Le JY'S » à Colmar**

### **Pour 12 personnes** (3 litres environ)

- 300 g de carottes
- 600 g de butternut
- 150 g de céleri branche
- 120 g d'oignon
- 130 g de blanc de poireaux
- 80 g de navet (1 petit navet rond)
- 100 g de fenouil
- ½ chou-fleur (450/500gr)
- 100 g de patate douce
- 250 g de pomme de terre
- 5 cl d'huile d'olive, éventuellement un peu de gingembre frais haché

### **Préparation :**

- Eplucher, laver, préparer, tailler les légumes.
- Dans 5 cl d'huile olive, faire suer les oignons et le poireau émincé sans coloration puis ajouter les légumes.
- Mouiller avec 1 litre d'eau , 1 litre de lait de coco et une pincée de gros sel marin.
- Porter à ébullition, écumer puis laisser cuire 35 à 40 minutes.
- Bien mixer le tout, vérifier la consistance et ajouter un tour de moulin à poivre (sauf si vous avez mis du gingembre).
- Vérifier le sel.
- Passer au chinois.

**Le conseil du chef :** Possibilité de rajouter du gingembre dans la soupe voire de la citronnelle selon votre goût. Sur l'assiette de soupe brûlante, ajouter quelques noix de cajou hachées, un peu de coriandre fraîche ciselée et éventuellement un peu de poudre de Colombo.



**Pour financer une sortie  
exceptionnelle avec encadrement  
médical pour des jeunes malades**



**Pour financer des séances de  
maquillage spécifique pour les  
personnes dont le visage est  
transformé par le traitement**

# **VELOUTÉ DE CÉLERI AUX SAVEURS DE TRUFFE**

*Créé par*

**Romain BRILLAT \* « LE CROCODILE » à Strasbourg**

## **Pour 8 personnes** (2 litres environ)

- 700 g de céleri rave
- 300 g de pomme de terre
- 175 g d'oignons
- 2dl de lait
- 30 g de fromage « barkass » (fromage des Vosges à pâte pressée)
- 20 g de truffe de bourgogne hachée dans l'huile d'olive (ou à défaut 1 c. à café d'huile de truffe)
- 5 dl de crème liquide à 35% si possible

## **Préparation :**

- Eplucher, laver, préparer, tailler les légumes.
- Dans 25 g de beurre, faire suer les oignons émincés.
- Ajouter le céleri et les pommes de terre.
- Ajouter le lait et de l'eau à hauteur des légumes et une pincée de gros sel marin.
- Porter à ébullition et faire cuire 35 minutes environ à petit bouillon.
- Écumer puis mixer.
- Ajouter la crème, le fromage barkass puis mixer à nouveau.
- Ajouter 3 tours de moulin à poivre et une pincée de carvi moulu.
- Vérifier l'assaisonnement, passer au chinois puis ajouter la truffe hachée.

**Le conseil du chef :** Vous pouvez aussi garder la truffe pour la rajouter par-dessus l'assiette ou mieux encore, râper de la truffe par-dessus. Sur l'assiette de velouté brûlant, déposer une belle cuillerée de crème montée et servir avec une belle tranche de pain de campagne fine et grillée.



**Pour financer l'équipement d'un nouveau dortoir dans la Maison de l'Espoir de Nguyet Bien (Vietnam) qui accueille des orphelins et des enfants handicapés.**

# **FLIRT DU POTIMARRON ET DU POIVRE DE KAMPOT**

*Créé par*

**Mauro COLAGRECO\*\*\* « LE MIRAZUR » à Menton**

## **Pour 8 personnes** (2 litres environ)

- 1,1 kg de potimarron à éplucher
- 300 g d'oignons
- 250 g de pommes de terre
- 1 litre de bouillon de légumes (ou de volaille)
- 4 dl de crème liquide à 35% si possible
- 15 g d'ail
- 3 g de thym frais
- 3 g de curcuma
- 5 cl d'huile d'olive
- Poivre (de Kampot si possible)

## **Préparation :**

- Eplucher, laver, préparer et tailler les légumes.
- Dans 5 cl d'huile olive, faire suer les oignons émincés, l'ail écrasé, le curcuma et le thym.
- A la fin, ajouter les morceaux de potimarron et de pommes de terre dans la casserole.
- Ajouter le bouillon de légumes (ou de volaille) et un pincée de gros sel marin.
- Porter à ébullition, écumer et laisser bouillir à petit bouillon pendant 25 minutes.
- Mixer, ajouter la crème et 3 tours de moulin à poivre, faire bouillir.
- Vérifier l'assaisonnement, passer.

**Le conseil du chef :** Sur l'assiette de velouté brûlant, ajouter au moment de servir un tour de moulin de poivre de Kampot, quelques fragments de châtaignes et une crème montée parfumée au safran.



**Pour accompagner des jeunes isolés sortant automatiquement à 18 ans des dispositifs de la Protection de l'Enfance.**



**Pour offrir une sortie « extraordinaire » à des enfants et jeunes ukrainiens réfugiés dont le quotidien est marqué par le traumatisme vécu là-bas et l'angoisse pour la famille qui y est encore.**

**MERCI AUX PARTENAIRES QUI ONT SOUTENU CETTE OPÉRATION**  
**dont notamment**



**AINSI QU'À TOUS CEUX QUI Y ONT PARTICIPÉ !**