

DENIS, CHEF À DOMICILE VOUS ATTEND... CHEZ VOUS !

Denis Spitz n'est pas un Chef comme les autres puisqu'il exerce son art dans une cuisine qui n'est pas la sienne !

Depuis près de 4 ans déjà, Denis, Chef a domicile installé à Reims, investi la cuisine de ses clients, qu'ils soient « occasionnels », comme vous et moi, qui trouvons bien agréable de faire venir le restaurant à la maison... ou qu'ils soient « réguliers », comme les plus connues de nos grandes maisons de Champagne.

Une cuisine raffinée, un respect visible de la qualité et du traitement des produits qu'il travaille, ajouté à la véritable passion qu'il dévoue à son métier, donne à sa prestation à domicile, autant d'intérêts que de satisfactions.

Les formules qu'il propose sur un menu, renouvelé à chaque saison, sont parfaitement abordables pour un bon instant de gastronomie dans l'intimité de son cocon familial...

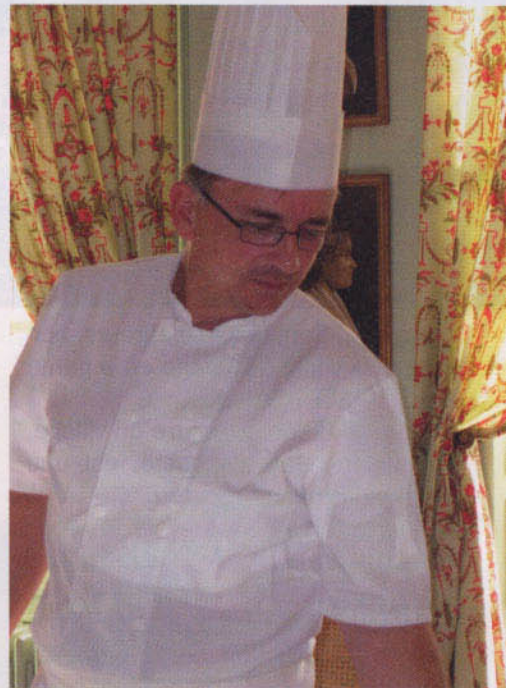
Ce mordu de cuisine a, depuis peu,

une autre corde à son arc: sur l'amicale pression de son entourage et ses clients, Denis Spitz s'est laissé convaincre, il y a quelques mois, de dispenser des cours de cuisine.

Avantage : vous apprenez à cuisiner dans une cuisine qui ressemble à la votre... Vous n'êtes donc pas perdu en rentrant chez vous pour mettre en application ce qu'il vous a enseigné !

A RETENIR DANS SA CARTE DE PRINTEMPS :

- Langoustine et crème marine aux asperges,
- Chousis de Saumon en nems de Laitue de la mer, griffe de raifort,
- Grillade de St Jacques et d'écrevisses aux asperges
- Piqué de Sole au Parme et beurre de truffes
- Noisette d'agneau poêlée au lard et Romarin, crème de noix et poix gourmand



- Poularde au vin jaune et aux morilles

Bon appétit...

Denis, Chef à domicile

71, Bd Paul Doumer 51100 Reims
03 26 82 72 20
E-mail : denischef@wanadoo.fr

ROULADE DE SOLE AUX FRUITS DE MER ET ASPERGES VERTES À LA CRÈME D'OURSIN



Ingrédients :

- | | |
|----------------------------|--|
| - 12 filets de sole | - 500 g de crevettes crues |
| - 1 kg de coques nettoyées | - 3 carottes |
| - 12 asperges vertes | - 50 gr de beurre |
| - 5 cl de vin blanc sec | - 1 boîte de sauce à la crème d'oursin |
| - sel, poivre | - baies roses |

6 personnes

Faites ouvrir les coques dans une casserole sur feu vif. Réservez les et filtrez le jus de cuisson. Préchauffez le four sur th 6 (180°). Pelez les asperges, raccourcissez les tiges et coupez les en 2 dans la longueur. Pelez et coupez les carottes en 24 bâtonnets. Salez et poivrez les filets de sole. Placez dessus une asperge et 2 bâtonnets, roulez les et fixez avec un bâtonnet. Placez les filets dans un plat beurré et versez le jus des coques et le vin blanc. Parsemez du reste du beurre coupé en copeaux. Enfournez, faites cuire pendant 10 min. Ajoutez les crevettes et laissez cuire encore 5 min. Chauffez la sauce à la crème d'oursin. Répartissez la dans des assiettes chaudes et disposez les soles entourées de crevettes et de coques. Eparpillez des baies roses. Servez sans tarder.