

POUR PARTICIPER, C'EST TRÈS SIMPLE, IL SUFFIT DE ME FAIRE PARVENIR VOTRE RECETTE AVEC UNE PHOTO DU PLAT.



- Le concours s'adresse à tous et à toutes, amateurs de cuisine. Par souci d'équité les professionnels sont priés de s'abstenir...
- Obligation d'utiliser ces TROIS produits dans votre recette:
 - LE CANARD (Cuisse, filets, ailerons, abats, etc.. peu m'importe, je vous laisse me surprendre!)
 - UNE LÉGUMINEUSE (Lentilles, haricots, pois, soja, arachides, etc...)
 - UN AGRUME (Citron, orange, limes, etc...)
- Envoyer votre recette originale avec photo par courriel à l'adresse suivante:
stephane.decotterd@bluewin.ch
AVANT LE DIMANCHE 22 MAI 2016
- j'effectuerai une première sélection en fonction de votre recette et de votre photo.
Ensuite les 5 recettes les plus intéressantes seront réalisées par nos soins dans les cuisines du restaurant.
Elles seront départagées par un jury composé de professionnels et de chefs étoilés
- Les plats et les recettes seront jugés selon trois critères différents.
 1. Le Goût (60% de la note finale)
 2. L'originalité de la recette (20%)
 3. La difficulté de la recette, soit le niveau de complexité de vos créations (20%)

Je réaliserai ensuite une moyenne avec la note finale de chaque membre du jury et le candidat avec la meilleure moyenne remportera le concours!

Pour les Blogueurs:

- Vous pouvez publier votre recette sur votre propre blog en ajoutant le lien et le logo du concours ci-dessus.
- Il vous suffira de me laisser le lien vers votre recette dans les commentaires de cet article.
- S'il s'agit d'une ancienne recette, je vous prierai de la republier en ajoutant le lien et le logo du concours.

QUELQUES CONSEILS AVANT DE VOUS LANCER:

1. Il existe plusieurs sortes de viande de canard (Canette, canard de barbarie, magret de canard, canard Nantais ou au sang, etc...). Choisissez donc votre canard et vos morceaux (entier, cuisse, filet, etc..) en fonction du moyen de cuisson que vous utiliserez.
2. Il existe de multiples façons de travailler le canard (chaud, froid, fumé, en sauce, farci, en terrine, en pâté ou en salade par exemple!) Prenez des risques, mais en évitez de faire trop de mélanges, restez simple.
3. La rédaction de votre recette est TRÈS IMPORTANTE! Prenez soin de bien vérifier les quantités. Mon équipe va la réaliser EXACTEMENT comme vous l'aurez rédigée. (Éviter de mettre les quantités "à l'oeil...")