



we

MAGAZINE

ÉVÈNEMENT / THÉÂTRE / CONCERT / EXPO / VOYAGE / DÉCORATION
IMMOBILIER / PORTRAIT / OFFRE COMMERÇANT

PROGRAMMATION DU WELCOME



YANN OUDINI
Chef cuisinier chez Toquéo

Yann Oudini, Toquéo

Passionné de cuisine depuis toujours, les hasards de la vie m'ont d'abord tourné vers une carrière d'informaticien. C'est à 53 ans que mon aventure culinaire a commencé par une reconversion totale dans le métier de ma première passion : Formation à l'École Ferrandi-Paris pour l'obtention du CAP de cuisine, spécialisation professionnelle régulière à l'École Lenôtre, première expérience chez le Chef étoilé Éric SAPET tenant une belle table en plein cœur du Luberon.

Et c'est en 2017, que j'endosse le tablier de Chef à Domicile pour faire corps avec toutes les valeurs qui me sont

chères : L'authenticité de ma cuisine, le contact vrai et direct avec mes clients, le choix de produits locaux, de qualité, de saison et les liens de confiance tissés avec mes fournisseurs de proximité.

Bref, tout un concept s'intégrant dans l'économie locale, autre valeur-clé à mes yeux. Parce que convivialité rime avec plaisir de recevoir et de régaler, je propose mes services sur Paris, l'Île-de-France et bien plus loin encore pour que vous profitiez pleinement de vos hôtes.

Nous déterminons ensemble le repas en fonction de vos goûts, votre budget mais aussi au gré des saisons. Je porte également une attention toute particulière à vos allergies et vos régimes lors de l'élaboration des plats.

Je peux aussi vous proposer les accords mets-vins. Je fais mon marché chez les fournisseurs et petits commerces de proximité. Je cuisine chez vous et vous sers à l'assiette. En fin de prestation, votre vaisselle est lavée et votre cuisine rangée. C'est aussi ça le service Toquéo !

Un chef qui cuisine chez vous et vous sers à l'assiette ? C'est Toquéo !

Où retrouver le chef ?

Facebook Toqueo | Instagram @toqueo
Site toqueo.fr
Tél. 06 70 74 95 27 | Mail contact@toqueo.fr



Brie farci

Au marché pour 8/10 convives

Une part de Brie de Meaux de 500 gr
15 gr de Moutarde de Meaux à l'ancienne (1 cuillère à café bombée)

50 gr d'abricot moelleux (environ 6 selon taille) + 1 pour la présentation.
50 gr de ricotta

50 gr de fromage frais (type Saint-Moret ou Philadelphia).

Quelques tours de Moulin de poivre de Timur (ou de votre meilleur poivre).

Une belle pincée de sel.
Petit + : Une cuillère à café d'huile d'olive à la truffe blanche

-> Mixer grossièrement abricots, ricotta, fromage frais, huile à la truffe, sel et poivre avec un blender ou un robot.

-> Couper le Brie en deux dans l'épaisseur. Rayer superficiellement les faces intérieures des 2 demi-Bries à l'aide d'une fourchette.

-> Tartiner délicatement la face intérieure d'un des demi-Bries.

-> Refermer l'ensemble avec l'autre demi-brie. Compresser légèrement et égaliser les bords.

-> Laisser affiner deux jours au réfrigérateur.

-> Sortir le Brie farci 1 heure avant dégustation.

-> Servir avec une salade et un peu de pomme granny en julienne, quelques dés d'abricots moelleux, et votre meilleure vinaigrette maison.

-> Mettre le Brie au moins 1 heure au réfrigérateur avant de le travailler (pour qu'il soit bien ferme).

-> Hacher les abricots moelleux assez finement (pour faciliter l'étape suivante).