



03 - 04 Okt. 2025

TROUNWIESSEL

Concours Trounwiessel

Cocktails et plats revisités pour l'évènement

Cocktail : Neien Frank



Ingrédients

- Gin OPYOS dry
- Cordial de Yuzu
- Orange amère
- Fever Tree Pink Grapefruit

Préparation

1. Dans un verre à mélange, verser 5 cl d'Opyos Dry Gin, 4 cl de cordial de yuzu et 2 traits de bitter orange amère.
2. Remuer délicatement avec une grande cuillère pendant 20 secondes.
3. Dans un verre Lowball, déposer un gros cube de glace puis verser la préparation.
4. Compléter avec 120 ml de Fever Tree Grapefruit.
5. Disposer délicatement une cuillère de gelée Rooibos-Yuzu en garniture sur le verre.

Cordial de Yuzu

1. Dans une casserole, chauffer doucement 400 ml de jus de yuzu pasteurisé pendant 10 minutes sans le porter à ébullition.
2. Ajouter 160 g de sucre et mélanger jusqu'à dissolution complète.
3. Incorporer 5 g de thé Rooibos et laisser infuser 10 minutes hors du feu.
4. Filtrer, mettre en bouteille et placer au réfrigérateur.
5. Laisser reposer 24 heures avant utilisation.

Gelée Rooibos-Yuzu (garniture)

1. Faire infuser 2 g de thé Rooibos dans 120 ml d'eau chaude pendant 5 minutes.
2. Filtrer pour obtenir environ 100 ml d'infusion.
3. Ajouter 50 g de sucre, 1 g de sel, 100 ml de jus de yuzu pasteurisé et 6 g d'agent texturant végétal.
4. Mixer au blender jusqu'à une consistance homogène.
5. À l'aide d'une pipette, former des perles ou petites cuillerées, puis placer au réfrigérateur pour prise.

Mocktail : Frösche Bléck



Ingrédients

- Gin Beerbusch 0%
- Cordial pamplemousse-Timut
- Orange amère
- Fever Tree Pink Grapefruit

Préparation

1. Dans un verre à mélange, verser 5 cl de Gin Beerbusch 0%, 4 cl de cordial pamplemousse-Timut et 2 traits de bitter orange amère.
2. Remuer doucement avec une cuillère de bar.
3. Dans un verre Lowball, déposer un gros cube de glace puis verser la préparation.
4. Compléter avec 120 ml de Fever Tree Grapefruit.
5. Garnir délicatement le verre avec une cuillère de gelée pamplemousse-Timut.

Cordial Pamplemousse-Timut

1. Chauffer doucement 400 ml de jus de pamplemousse frais dans une casserole pendant 10 minutes, sans ébullition.
2. Ajouter 133 g de sucre et mélanger jusqu'à dissolution complète.
3. Incorporer 8 g de poivre de Timut, laisser infuser 15 minutes hors du feu.
4. Filtrer, puis ajouter 10 g de solution d'acide citrique.
5. Mélanger soigneusement, mettre en bouteille et conserver au frais.
6. Laisser reposer 24 heures avant utilisation.

Gelée Pamplemousse-Timut

1. Dans un blender, mixer 100 g de pulpe de pamplemousse, 20 g d'eau, 1,5 g d'acide citrique et 6 g d'agent texturant végétal.
2. Mixer jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
3. À l'aide d'une pipette, former de petites perles ou cuillerées, puis laisser prendre au réfrigérateur.

Casino 2000

Rue Flammang
L-5618 Mondorf-les-Bains
☎ 23 611-213
🌐 casino2000.lu



Concours Trounwiessel

Cocktails et plats revisités pour l'évènement

Cocktail : Grand-Ducal



Ingrédients

- 6cl de Jus de rhubarbe Van Nahmen
- 3cl de Gin sans alcool Tanqueray Sevilla 0%
- 1cl de Sirop de pomme verte Monin

Préparation

- 1 Remuer avec une cuillère à mélange doucement, tout en laissant de l'espace pour y déposer en topping
2. Une foam maison de Jabuticaba,
3. Décoration, de la poudre d'hibiscus

Ingrédients

- 3cl de Gin luxembourgeois entre-nous
- 2cl de Saint-Germain liqueur de sureau
- 4cl de Jus de Rhubarbe Van Nahmen
- 1cl de sirop de pomme verte Monin

Préparation

1. Shaker, double filtrer dans un verre, sur Glace
2. Compléter de Crémant Schmitt-Fohl
3. Décoration une carte Roi de cœur

Mocktail : D'lerwen



Plat : Aiglefin en croûte de betterave, coleslaw, chou violet et rémoulade yuzu



Poisson pané

1. Mélanger le jus de betterave avec le panko.
2. Paner le poisson à l'anglaise, puis réserver.

Chou rouge

1. Ciseler finement le chou rouge.
2. Incorporer la mayonnaise, la poudre de betterave, le sel et le poivre. Réserver.
3. Mixer légèrement le chou, puis réserver à nouveau.

Garniture à la mayonnaise

1. Mélanger les autres ingrédients avec la mayonnaise, assaisonner de sel et de poivre. Réserver.

Citron vert

1. Détailler les suprêmes de citron vert, puis réserver.

Purée de pommes de terre

1. Préparer une purée de pommes de terre au beurre.

Dressage

- Frire le filet de poisson pané à 170 °C pendant environ 8 minutes.
- Dresser un cordon de purée sur l'assiette.
- Déposer le poisson pané sur la purée.
- Former deux rouleaux de chou rouge à l'aide d'une fourchette et les disposer joliment.
- Ajouter quelques points de rémoulade.
- Disposer les suprêmes de citron vert.
- Terminer avec une touche de poudre de chou-fleur.

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 800g de filet d'aiglefin sans peau
- 400g de panko
- 50g de jus de betterave
- 100g de blanc d'œuf
- 50g farine
- 200g de chou rouge
- 70g de mayonnaise
- 5g de poudre de betterave
- 60g de mayonnaise
- 30g échalote haché
- 10g de persil haché
- 10g estragon haché
- 20g de jus de yuzu
- 5g de poudre de betterave (lamelles de betterave crue déshydraté)
- Suprême de citron vert 12 Pièces
- 50g de chou fleur violet mixer
- 200g purée de pomme de terre au beurre

Specto

La Belle Étoile

Route d'Arlon
L-8050 Bertrange

☎ 28 56 70

🌐 specto.lu



Concours Trounwiessel

Cocktails et plats revisités pour l'évènement

Cocktail : De Gaart



Ingrédients

- 10 ml de base Détox
- 5 ml d'eau-de-vie de poire Williams du Luxembourg PITZ-SCHWEITZER
- 2 ml de jus de citron frais
- 2 ml de sirop de gingembre
- 1 blanc d'oeuf
- Poudre de cannelle (pour la finition)
- Glaçons

Préparation

1. Dans un shaker, verser la base Détox, le jus de citron, l'eau-de-vie, le sirop de gingembre et le blanc d'oeuf.
2. Effectuer un dry shake (sans glace) pendant 30 secondes pour bien émulsionner.
3. Ajouter des glaçons, puis shaker de nouveau pendant 15 à 20 secondes, jusqu'à refroidissement complet.
4. Filtrer dans un verre à martini préalablement rafraîchi, sans glace.
5. Décorer avec une ligne de poudre de cannelle pour une touche visuelle élégante.

Mocktail : De Gaart

Ingrédients

- 12 ml de base Détox
- 2 ml de jus de citron frais
- 1 bâton de cannelle
- Glaçons

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons.
2. Secouer énergiquement pendant 15 secondes.
3. Retirer le bâton de cannelle.
4. Filtrer finement dans un verre à cocktail bien frais.
5. Décorer avec une fine tranche de citron séché.

INNSiDE by Meliá Luxembourg

12, Rue Henri M. Schnadt
L-2530 Luxembourg
☎ 28 84 53 1
🌐 melia.com/luxembourg



Cocktail : Roude Léiw



Ingrédients

- 2cl Hausgemaachen Hammbierssirop
- 2cl Luxusbuerg Gin by Joël and Félix (Editioun Trounwiessel)
- 2cl Verjus L&R Kox
- 6cl Lëtzebuerg Crémant au Choix

Virgin Roude Léiw

Ingrédients

- 2cl Hausgemaachen Hammbierssirop
- 2cl Lëtzebuerg Gin ouni Alkohol (Opyos oder Beerbusch)
- 2cl Verjus L&R Kox
- 6cl Lëtzebuerg Crémant ouni Alkohol (Domaine Viticole Schlink oder Domaines Vinsmoselle)

Virbereedung

1. Fir den hausgemaache Sirop ze maache, brauch ee gläich Deeler Hammbier, Zocker & Waasser, dëst léist ee fir 5 Minutten opkachen, dono muss een en duerch ee feine Sift filteren, dann an eng propper Fläsch offëllen a kal stellen. Alternativ geet och ee kaaftenen Sirop.
2. Fir de Cocktail ze preparéiere schëtt een 2cl Hammbierssirop, 2cl Gin & 2cl Verjus a säi fiergekilltend Glas a fëllt Glas matt 6cl Lëtzebuerg Crémant op. Déi alkoholfrei Variant gëtt op déi nämmelecht Aart a Weis preparéiert.
3. Deko: Hammbierssirop mat e bësse Blatgold verfeinert
4. Disposer les suprêmes de citron vert.
5. Terminer avec une touche de poudre de chou-fleur.

Hôtel Ecluse

29, Waistrooss
L-5450 Stadtbredimus
☎ 23 61 91 91
🌐 hotel-ecluse.lu



Concours Trounwiessel

Cocktails et plats revisités pour l'évènement

Dessert : Macaron "Trounwiessel" à la vanille



(pour ~40 coques, soit 20 macarons)

Ingrédients

- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 55 g de blancs d'œufs (vieillis de préférence, à température ambiante)
- 150 g de sucre cristallisé
- 38 g d'eau
- 55 g de blancs d'œufs (à monter en meringue)
- Colorant alimentaire en poudre ou gel (facultatif)

1. Préparer la "pâte d'amandes"

- Mixer et tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace.
- Ajouter 55 g de blancs d'œufs non montés, mélanger jusqu'à obtenir une pâte épaisse (appelée tant pour tant).
- Ajouter éventuellement du colorant.

2. Réaliser le sirop

- Mettre le sucre cristallisé et l'eau dans une casserole.
- Porter à ébullition sans remuer.
- Quand le sirop atteint environ 110 °C, commencer à monter les 55 g de blancs d'œufs restants en neige.
- Quand le sirop atteint 118 °C, le verser en filet sur les blancs en continuant de fouetter.
- Continuer de battre jusqu'à ce que la meringue devienne brillante et forme un bec d'oiseau (tiède au toucher).

3. Macaronnage

- Incorporer un tiers de la meringue dans la pâte d'amandes pour l'assouplir.
- Ajouter le reste en mélangeant délicatement avec une maryse. La pâte doit être lisse, brillante et former un ruban qui retombe en douceur.

4. Dressage

- Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille lisse.
- Pocher des petits ronds réguliers sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'un tapis silicone.
- Tapoter légèrement la plaque pour chasser les bulles d'air.

5. Croûtage (facultatif selon ton four)

- Laisser sécher les coques à l'air libre 20-30 min, jusqu'à ce qu'une fine croûte se forme en surface (elles ne doivent plus coller au doigt).

6. Cuisson

- Préchauffer le four à 145–150 °C chaleur tournante.
- Cuire 13–15 min, une plaque à la fois.
- Laisser refroidir complètement avant de décoller.

7. Garniture

- Garnir les coques deux par la ganache vanille
- Laisser murer les macarons garnis 24 h au réfrigérateur (dans une boîte hermétique) avant dégustation :

ils seront encore meilleurs.

8. Ganache à la vanille

Ingrédients (pour ~20 macarons)

- 200 g de chocolat blanc de couverture
- 100 g de crème liquide entière (30–35 % MG)
- 2 gousses de vanille

9. Infusion de la vanille

- Fendre la gousse, gratter les graines, mettre dans la crème.
- Chauffer jusqu'à frémissement, couvrir et laisser infuser 15 min.
- Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou micro-ondes doux.

10. Émulsion

- Réchauffer la crème si nécessaire.
- Verser en 3 fois sur le chocolat fondu, en mélangeant bien pour obtenir une texture lisse et brillante.
- Repos
- Filmer au contact et laisser cristalliser au réfrigérateur 3–4 h (ou 1 h au congélateur si pressé).
- Quand la ganache est souple mais ferme, pocher sur les coques.

Kerger Haff

17, Garerbiereg
L-3334 Hellange
📷 [instagram/123_macarons](https://www.instagram.com/123_macarons)

