



Delphine Borderieux

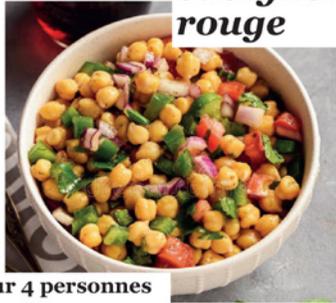
# PORTFOLIO

Maquettiste  
Infographiste

Cuisine du monde

**Inde**

## Salade pois chiches et oignon rouge



**Pour 4 personnes**

**Préparation :**  
20 minutes



Cuisine du monde

**Inde**

## Salade pois chiches et oignon rouge

*Une salade saine et équilibrée rassemblant les produits phares de la cuisine indienne.*

**Ingédients**

- 250 g de pois chiches cuits
- 10 brins de coriandre fraîche
- 1 oignon rouge
- 1 grenade
- 2 oranges
- 1 cuillère(s) à café de graines de cumin
- 3 cuillère(s) à soupe de vinaigre de framboise
- 6 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin

**Préparation**

1. Rincez et égouttez les pois chiches. Lavez et séchez la coriandre, hachez grossièrement les feuilles et les tiges. Épluchez l'oignon rouge, émincez-le en fines rondelles.
2. Ouvrez la grenade et détachez les graines. Pelez les oranges à vil et coupez-les en segments ou en tranches assez fines, tout en conservant le jus.
3. Poêlez à sec les graines de cumin. Réservez.
4. Émulsionnez au fouet le vinaigre de framboise avec un peu de sel et de poivre, puis ajoutez le jus des oranges et l'huile d'olive. Émulsionnez à nouveau.
5. Mélangez tous les ingrédients dans un grand plat et arrosez de vinaigrette

**L'astuce**

Spécialiste de la cuisine indienne, Sandra Samandjee a créé un blog, Bollywood Kitchen, et publié de nombreux livres de cuisine. Son sixième ouvrage, « Bollywood Kitchen. Ma cuisine indienne au quotidien » (éd. Mango), regorge de recettes colorées, épicées et joyeuses.



Cuisine du monde

**Crète**

## Caviar d'aubergine facile



**Pour 4 personnes**

**Préparation :**  
15 minutes

**Cuisson :**  
10 minutes



Cuisine du monde

**Crète**

## Caviar d'aubergine facile

*un classique des recettes méditerranéennes à faire et réviser avec soi.*

**Ingédients**

- 4 belles aubergines
- 5 oignons nouveaux
- 4 brins de basilic ou 2 gousses d'ail (facultatif)
- 25 cl d'huile d'olive crétoise
- le jus de 2 ou 3 citrons
- vinaigre de vin
- sel, poivre
- pour servir
- tranches de pain grillées

**Préparation**

1. Préchauffez le four à 240 °C (th. 6).
2. Rincez les aubergines, épongez-les et coupez-les en deux dans la longueur. Disposez-les sur la plaque du four, côté tranché vers le haut, et faites-les cuire 10 mn.
3. Retirez les aubergines du four, laissez-les refroidir et évidez-les. Mettez la chair dans une jatte, puis versez petit à petit l'huile d'olive et le jus de citron sans cesser de remuer.
4. Épluchez les oignons et hachez-les finement. Procédez de même avec les gousses d'ail, selon votre goût. Rincez les feuilles de basilic et épongez-les. Mixez rapidement les oignons hachés (ainsi que l'ail, éventuellement), les feuilles de basilic et la chair d'aubergine avec du sel, du poivre et un filet de vinaigre.
5. Réservez le caviar d'aubergine 2 à 3 heures au réfrigérateur avant de le servir frais, accompagné de tranches de pain grillées.

**L'astuce**

« En Grèce, tout le monde peut manger du caviar à loisir ! Il suffit juste d'avoir des aubergines... »



Cuisine du monde

**Cuba**

## Fricassée de langouste flambée au rhum vieux



**Pour 2 personnes**

**Préparation :**  
15 minutes

**Cuisson :**  
40 minutes



Cuisine du monde

**Cuba**

## Fricassée de langouste flambée au rhum vieux

**Ingédients**

- 500 g de langouste
- 10 g d'ail
- 50 g d'oignon
- 10 g de cives
- 10 g de persil
- 1 cuillère(s) à café d'huile
- 100 g de tomates

**Préparation**

1. Commencez par couper la langouste en deux et prélevez la chair.
2. Avec le vieux rhum, faire flamber la carapace et revenir les épices.
3. Ajoutez la chair ainsi que les tomates en additionnant avec un peu d'eau.
4. Laissez réduire puis remettre le résultat obtenu dans les deux moitiés de carapace.
5. Passez au four la langouste 5 minutes avant de servir.



Cuisine du monde

**Chine**

**Poêlé de nouilles à la sauce de soja**



Pour 2 personnes

**Préparation :**  
10 minutes

**Cuisson :**  
15 minutes



Cuisine du monde

**Espagne**

**Paella**



Pour 6 personnes

**Préparation :**  
20 minutes

**Cuisson :**  
35 minutes



Cuisine du monde

**Mali**

**Mafé végétarien**



Pour 4 personnes

**Préparation :**  
15 min

**Cuisson :**  
60 min



Cuisine du monde

**USA**

**Spare ribs**



Pour 4 personnes

**Préparation :**  
15 minutes

**Cuisson :**  
45 minutes



Cuisine du monde

**Chine**

**Poêlé de nouilles à la sauce de soja**

*Une recette de nouilles chinoises très facile voire irrésistible !*

**Ingédients**

- 200 g de nouilles chinoises
- 3 cuillères(s) à soupe de sauce de soja sucrée
- 1 carotte
- 1 poivron
- 1 oignon
- 150 g de volaille ou de boeuf
- beurre
- sel, poivre

**Préparation**

1. Faites chauffer l'eau pour cuire les nouilles.
2. Après ébullition, plongez-y les nouilles et laissez cuire 2 à 3 mn en moyenne, selon l'épaisseur des nouilles. Réservez.
3. Beurrez une poêle ou un wok afin d'y faire caraméliser les aliments.
4. Faites revenir l'oignon, pour parfumer la carotte et le poivron.
5. Emincez finement l'escalope. Mélangez avec l'oignon.
6. Emincez finement la carotte. Ajoutez dans la poêle. Les carottes doivent rester un peu croquante.
7. Coupez le poivron en dés et ajoutez-les.
8. Ajoutez les nouilles et faites les sauter. Versez la sauce soja sucrée.
9. Salez et poivez un peu.
10. Servez.



Cuisine du monde

**Espagne**

**Paella**

*La paella, le plat incontournable par excellence.chez soi.*

**Ingédients**

- 500 g de moules de Méditerranée
- 12 grosses crevettes crues
- 500 g de riz pour paella
- 150 g de chorizo
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 6 brins de persil
- 2 l de bouillon de volaille
- 2 pincées de safran
- 1 cuillère(s) à soupe bombée de paprika fumé
- 100 g de petits pois frais ou surgelés
- 1 ou 2 citrons
- huile d'olive

**Préparation**

1. Tranchez le chorizo. Pelez l'oignon et hachez-le. Pelez, dégremez et hachez l'ail. Hachez les feuilles et les queues de persil. Faites chauffer le bouillon de volaille avec le safran.
2. Faites revenir le chorizo 2 mn à l'huile dans un plat à paella. Ajoutez l'oignon, l'ail, les feuilles et les queues de persil. Ajoutez le paprika, le riz et 3/4 du bouillon de volaille, poursuivez la cuisson 20 mn environ. Ajoutez les petits pois, les moules et les crevettes. Couvrez et poursuivez la cuisson 10 mn.
3. Servez avec un filet de jus de citron.

**L'astuce**

Servez avec un vin d'Espagne, costers del segre, Vinya Ivo, priats (rouge)



Cuisine du monde

**Mali**

**Mafé végétarien**

**Ingédients**

- 250 g de chair de potiron
- 3 patates douces
- 3 courgettes
- 2 pommes de terre
- 2 grosses carottes
- 12 poivron rouge
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 oignon
- 1 petit morceau de gingembre
- 1 piment antillais
- sel, poivre
- 1 pincée de piment de jamaïque
- 1 racine de manioc
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 400 g de beurre d'arachide
- sel, poivre

**Préparation**

Mélangez dans un bol le beurre d'arachide avec 25 cl d'eau. Réservez. Pelez l'oignon et l'ail. Emincez l'oignon. Hachez l'ail. Pelez, hachez finement la racine de gingembre. Épluchez, lavez tous les légumes. Dans un faitout, saisissez dans un peu d'huile l'oignon et l'ail. Incorporez le concentré de tomate, le piment de la Jamaïque et le gingembre. Salez, poivez. Puis versez la sauce arachide préparée et 2 l d'eau bouillante. Amenez à ébullition. Laissez réduire d'un tiers. Ajoutez le piment antillais non coupé. Il doit toujours flotter à la surface du bouillon sans jamais se défaire. Plongez dans ce bouillon, au fur et à mesure, en fonction de leur temps de cuisson, les légumes. Au bout de 30 min de cuisson, jetez le piment antillais. Baissez le feu. Attendez patiemment, sans cesser de remuer, que la sauce soit bien crémeuse. Servez très chaud.

**L'astuce**

Pour compléter ce plat végétarien, accompagnez-le de riz blanc cuit à la vapeur et parfumé à la cardamome.



Cuisine du monde

**USA**

**Spare ribs**

**Ingédients**

- 500 g de travers de porc fermier non salés
- 25 cl de ketchup
- 1 cuillère(s) à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère(s) à soupe de miel d'acacia
- 3 cuillères(s) à soupe de sauce soja
- 1 pincée de quatre épices
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 cuillère(s) à café d'origan de cidre
- 4 gousses(s) de tabasco
- 1 cuillère(s) à café de gingembre frais haché

**Préparation**

1. Placez les travers de porc dans un plat creux. Mélangez dans un bol le ketchup, le vinaigre, le miel, la sauce soja, les quatre-épices, l'ail, l'origan, le Tabasco et le gingembre, puis étalez généreusement la marinade sur les deux faces des travers. Gardez un peu de marinade à part.
2. Filmez et placez au frigo pendant 1 h. Préchauffez le four th. 6 (180°C).
3. Tapisez la plaque du four avec une feuille de papier alu et déposez les travers dessus. Mettez-les dans le four pendant 25 mn en les arrosant de marinade et en les surveillant pour qu'ils ne noircissent pas trop vite, au besoin recouvrez d'une feuille de papier alu.
4. Retournez-les et faites-les cuire de nouveau 20 mn en les arrosant régulièrement. Ils doivent être caramélisés.

**L'astuce**

Vous pouvez aussi faire une pré-cuisson des travers à la vapeur pendant 45 mn, puis dorer la viande dans la marinade au four th. 6 (180 °C) pendant 15 mn. Les travers de porc peuvent être grillés au barbecue en les enfermant au préalable dans une papillote de papier alu posée sur une plaque de cuisson, elle-même posée sur une grille.





d  
é  
c  
o  
u  
v  
e  
r  
t  
i  
e

## Les spécialités salées

### Le hamburger

Alors que l'on attribue bien souvent l'origine du hamburger aux Etats-Unis, le sandwich garni de steak haché, de crudités, de fromage et de sauce est né en Allemagne et plus précisément à Hambourg.



Le hamburger débarque ainsi sur le sol américain au rythme des vagues de migration. Rapidement le "steak de Hambourg" ou Hamburger est servi dans les cantines des usines états-unisiennes. C'est à ce moment là que les ouvriers commencent à déguster la viande préparée dans un pain brioché. Cette spécialité

culinaire rencontre un succès tel qu'elle devient très vite un enjeu économique.

Initialement vendu dans les rues de New York, le burger est rapidement à l'origine du développement de nombreuses chaînes de restauration rapide. Toutefois, pour goûter un vrai burger new-yorkais, avec du goût, poussez plutôt la porte des petites adresses et des « diners » qui vous feront goûter un burger authentique, cuisiné rien que pour vous.



### Où les déguster

- Hamburger**  
Corner Bistrot  
Adresse :  
331 West 4th Street
- Hot-dog**  
Nathan's Famous  
Adresse :  
1310 Surf Ave Brooklyn
- Bagel**  
Murray's Bagels  
Adresse :  
500 Avenue of the America
- Cheesecake**  
Junior's  
Adresse :  
386 Flatbush Avenue, Brooklyn
- Brownie**  
Fat Witch Bakery  
Adresse :  
75 9th Avenue
- Pancakes**  
Clinton Street Baking Co.  
Adresse :  
4 Clinton Street, New York

### Le hot-dog

Ce serait avec l'immigration des Allemands à la fin du 19<sup>e</sup> siècle que la recette aurait été répandue sur tout le territoire américain. En 1871, un boucher d'origine allemande du nom de Charles Feltman servait déjà des saucisses enroulées dans du pain, à Coney Island, petit cité balnéaire non loin de New York. Quant à l'appellation hot-dog, elle puiserait ses origines canines



dans une suite de déformations. Ce serait la saucisse de Francfort qui constituerait la plupart des hot-dogs américains : fabriquée à partir d'un mélange de chair de porc et de bœuf, et agrémentée d'épices, la saucisse est ensuite cuite puis fumée.

Rapide et pratique, le hot-dog est un des sandwiches phares de la «street food».

### Le bagel

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, les immigrants juifs d'Europe de l'Est qui rejoignent l'Amérique apportent le Bagel dans leurs valises. A l'instar du hamburger ou encore du hot-dog, le petit pain apparaît d'abord à New-York, puis à Chicago. Il se répand



rapidement sur le continent et est définitivement adopté par la population américaine qui en fait son pain préféré.

On retrouve ce petit pain à tous les coins de rue, vendu de sésame ou de pavot... Autant de saveurs que pratiques, il se décline à l'infini : crème et saumon fumé, poulet et tomates...

## Les spécialités sucrées

### Le brownie

L'origine de cette pâtisserie emblématique des Etats-Unis est controversée. Une légende raconte qu'on le doit à une mère de famille du Maine qui omit d'ajouter la levure dans son gâteau au chocolat qui se trouva alors bien plat à la sortie du four. Afin de le rendre plus présentable, elle le coupa en parts carrées pour le servir à ses invités. Ce fut en tout cas un chef de Chicago qui mit cette pâtisserie sur le devant de la



scène en 1893 et lui donna le nom qu'on connaît aujourd'hui. Il devint alors très célèbre aux Etats-Unis et au Canada avant de conquérir le cœur des européens.

Dans la tradition américaine, le brownie s'apprécie le plus souvent de noix de pécan ou noix de macadamia.

### Le cheesecake

C'est la première vague de migrants d'Europe de l'Est qui l'a introduit en Amérique en débarquant à New York. Le véritable cheesecake new-yorkais, avec sa recette contemporaine qu'on lui connaît, voit le jour grâce à l'invention du fameux fromage à la crème Philadelphia, en 1872.



C'est un crémier new-yorkais qui voulant copier le fromage français Neufchâtel, a créé accidentellement ce fromage plus crémeux. Il baptise alors son fromage le ou de citron, sur une croûte de miettes de biscuits.

### Les pancakes

C'est un plat d'origine britannique. Il apparaît pour la première fois dans le livre de recettes The british housewife en 1615. Le mot pancake est issu de la combinaison de deux mots anglais, pan et cake. Quand on traduit littéralement ces deux expressions, on a « casserole » et « gâteau ». Le mot pancake



veut donc signifier un gâteau préparé dans une casserole, une poêle.

Les pancakes représentent une forme de crêpe qui est particulièrement appréciés par les nord-américains qui en prennent souvent le matin. Généralement, ils l'accompagnent de sirop d'érable.

### La street-food

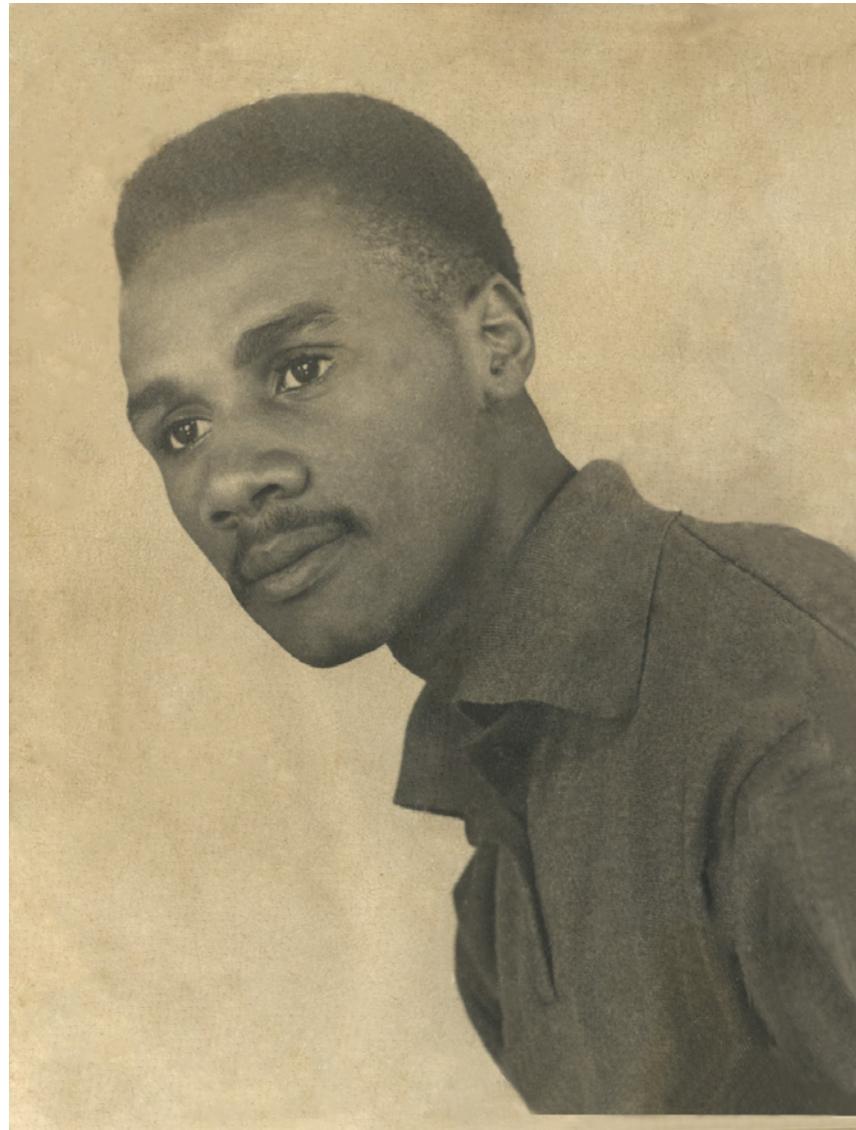


Vous souhaitez manger comme un vrai New-Yorkais ?

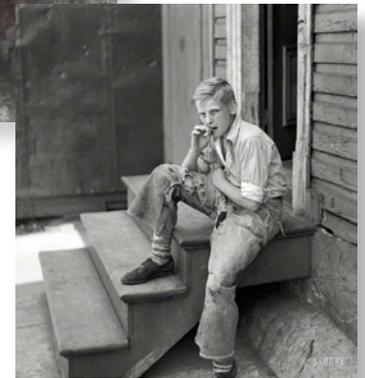
Alors vous devez essayer la street food ! Cette nourriture servie directement dans la rue par des vendeurs ambulants est le meilleur moyen d'en apprendre un peu plus sur la culture new-yorkaise.

Ces restaurants de rue proposent un service rapide, des plats chauds et de bonne qualité mais surtout délicieux.

Vous en trouvez pour tous les goûts : des tacos mexicains, un barbecue coréen ou encore des gaufres belges...



Restauration d'une ancienne photographie sur photoshop





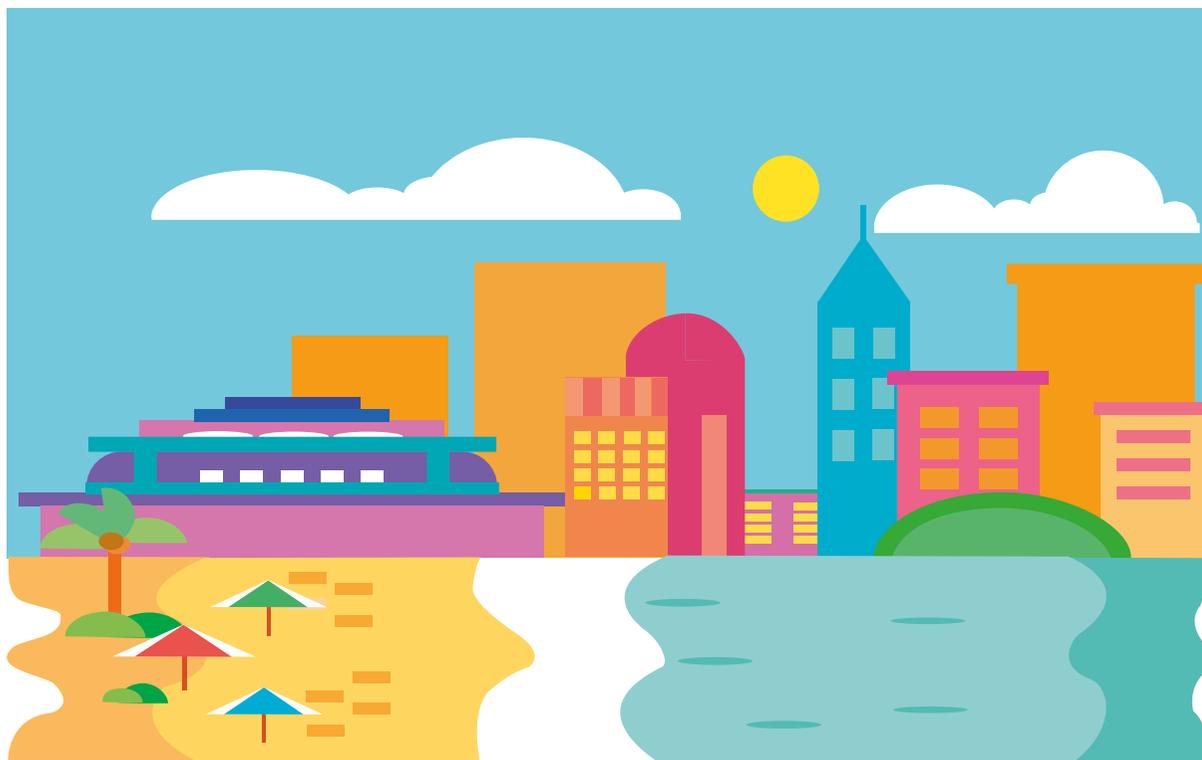




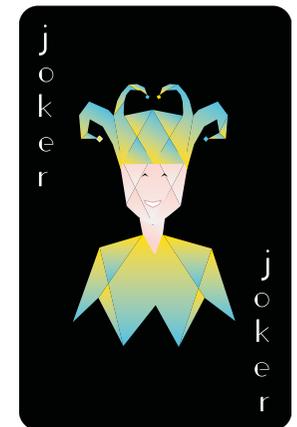
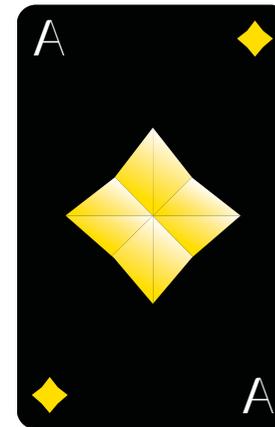
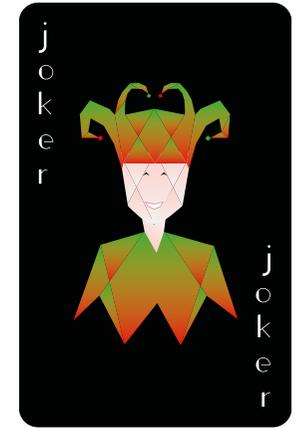
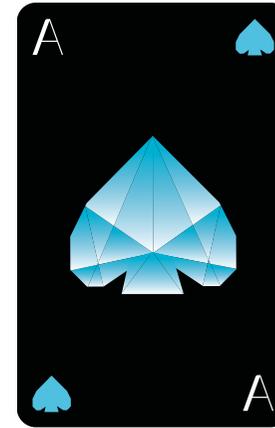
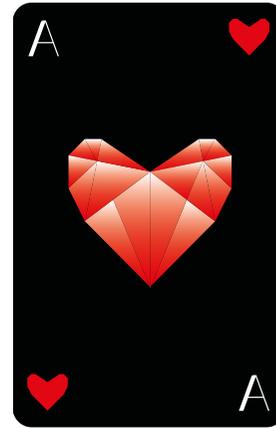


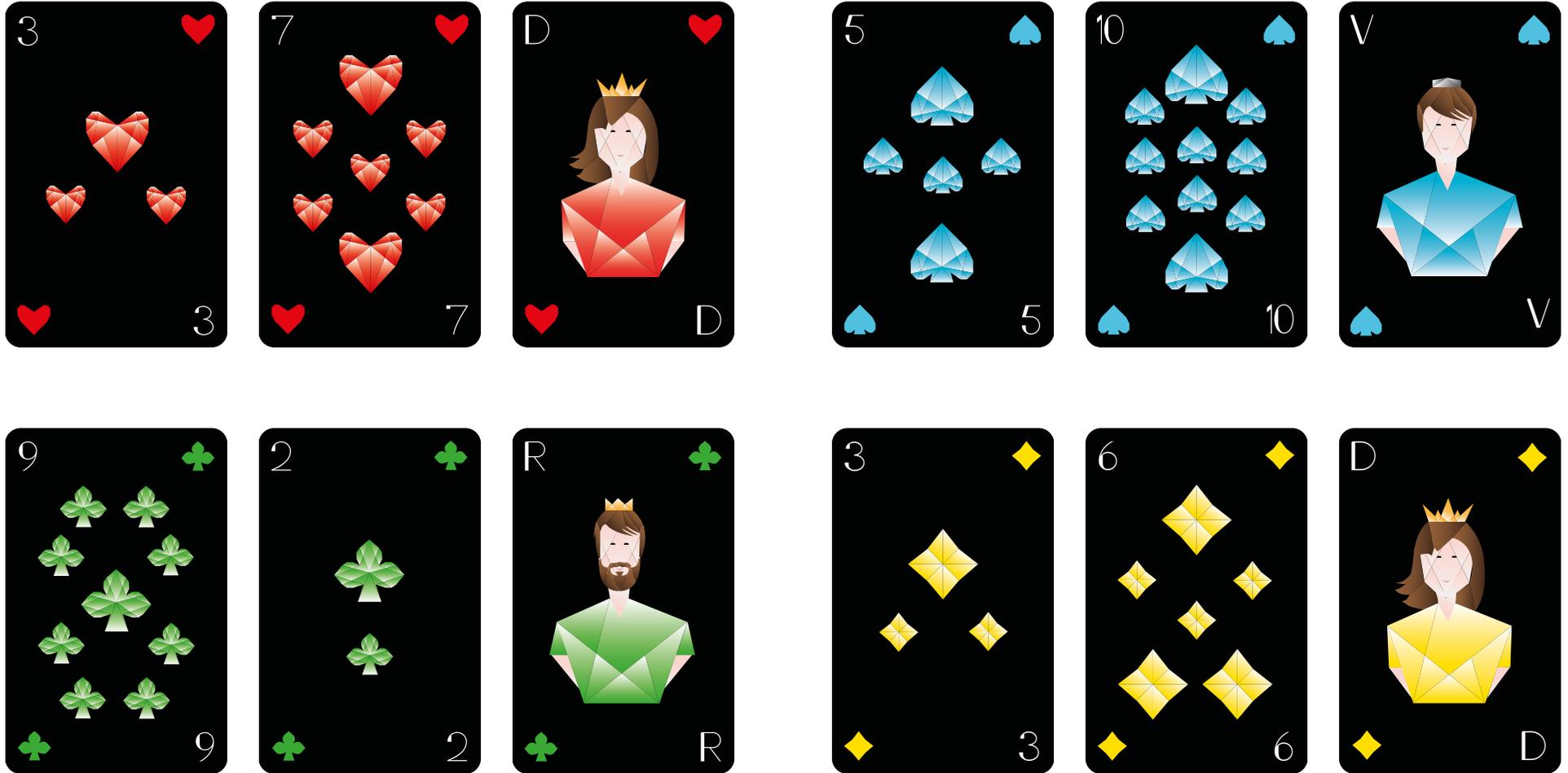


Création d'une page d'accueil de site internet sur photoshop











LACOUR  
Paris

LACOUR  
Paris

LACOUR  
Boulangerie • Paris





### Couleurs

**Usage courant**

**Négatif**

Pour son usage courant, le logo est en noir. Cette couleur représente la sobriété, l'élégance du luxe et du savoir-faire français.

**Le logo et ses couleurs**

Doré	Rose	Marron	Noir
C : 20 M : 45 J : 95 N : 12	C : 0,70 M : 23 J : 1,30 N : 0	C : 32 M : 63 J : 76 N : 49	C : 0 M : 0 J : 0 N : 100
Pantone 7556C	Pantone 226C	Pantone 469C	Pantone Black 6C
R : 170 V : 138 B : 46	R : 241 V : 211 B : 222	R : 96 V : 66 B : 42	R : 0 V : 0 B : 0
Héxadécimale AABA2E	Héxadécimale F1D3DE	Héxadécimale 60422A	Héxadécimale 191E25

### Les autorisés

Le logo d'usage est déclinable sur des supports de différentes tailles. Ces logos peuvent être en noir et blanc et déclinés selon les couleurs doré, marron et rose.

Logo encadré

Logo symbole encadré

Logo représenté par le symbole de l'épi

Logo typographique

### Logotype

**Zone de protection**

La moitié de la fleur de lys est utilisée pour construire la zone de protection. Aucun texte ne peut être écrit dans cette zone.

**Taille minimale**

La taille minimale du logo est de 1,8 cm

### Déclinaisons de couleurs

Le doré est choisi pour son élégance et pour faire référence à la tradition française. Le rose et le marron pour rappeler la gourmandise.

Le logo peut être décliné en doré sur fond blanc et en blanc sur fond doré.

Le logo peut être décliné en doré sur fond noir et en noir sur fond doré.

Le logo peut être décliné en rose sur fond marron et en marron sur fond rose.

### Papeterie



Mise en situation d'un logo réalisée sur photoshop



Création d'une carte de voeux sur illustrator pour l'école graphisme et communication