DES RECETTES
TENDANCES & GOURMANDES



TACOS DE BOEUF EFFILOCHÉ

AU MÉLANGE RUB



POULET FRIT & GLACÉ

AU MÉLANGE A LA CORÉENNE

MOUSSE CHEESECAKE VANILLE

AUX ÉCLATS DE POP-CORN CARAMÉLISÉS



McCormick FOODSERVICE

Butty DEPUIS 1890 FOODSERVICE

VAHINÉ PROFESSIONNEL



TACOS DE BOEUF EFFILOCHÉ

AU MÉLANGE RUB

10 PERS.



INGRÉDIENTS :

- 1 kg de bœuf adapté à la cuisson à l'étouffée (paleron)
- 20 g de **Mélange pour RUB**
- 60 ml de miel
- 3 oignons rouges
- 50 cl d'eau
- 30 ml d'huile

ÉTAPES :

- Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et faites dorer le bœuf de chaque côté.
- Épluchez et émincez finement les oignons rouges, ajoutez-les à la viande et laissez cuire 3 à 4 minutes.
- Versez le miel sur la viande, puis assaisonnez-la de tous les côtés avec le **Mélange pour RUB.**
- Ajoutez l'eau, portez à ébullition, puis couvrez la cocotte et enfournez-la à 150°C pendant environ 4 heures. Retournez la viande à mi-cuisson, en ajoutant de l'eau si nécessaire.
- Dès sa sortie du four, effilochez la viande afin qu'elle s'imprègne de la sauce et de la garniture caramélisée.
- Servez la viande dans des tacos accompagnés d'une salsa à la tomate et d'une purée d'avocat.



POULET FRIT & GLACÉ

AU MÉLANGE A LA CORÉENNE

10 PERS.



INGRÉDIENTS :

- 15 g de **Mélange à la coréenne**
- 30 g de sauce soja
- 15 g d'huile de sésame
- 20 g de vinaigre de riz
- 30 g de miel
- 50 g d'eau

ÉTAPES :

Préparation de la base :

- Dans une poêle, versez l'huile de sésame, la sauce soja, le miel, le vinaigre de riz et l'eau.
- Portez à ébullition, puis ajoutez le **mélange à la coréenne.**
- Mélangez au fouet et laissez réduire légèrement jusqu'à ce que la sauce ait une consistance onctueuse.



MOUSSE CHEESECAKE VANILLE

AUX ÉCLATS DE POP-CORN CARAMÉLISÉS

10 PERS.





INGRÉDIENTS :

- 325 g de fromage à tartiner (Philadelphia)
- 400 ml de crème à 35 % de matière grasse
- 60 g de sucre
- 15 g de **Pâte de vanille bourbon Vahiné**
- Le zeste d'un demi-citron
- **Éclats de pop-corn caramélisés Vahiné**

ÉTAPES :

- Mélangez le fromage à tartiner avec le sucre, la pâte de vanille et le zeste de citron jusqu'à obtenir un mélange lisse et ferme.
- Fouettez la crème, puis incorporez-la délicatement au mélange de fromage frais.
- Transférez la mousse au cheesecake dans une poche à douille et répartissez-la dans de petits verres ou des verrines.
- Ajoutez les éclats de pop-corn caramélisés juste avant de servir.