

DES RECETTES **TENDANCES & GOURMANDES**

SALADE DE QUINOA
AU MÉLANGE À LA PÉRUUVIENNE

SMASH BURGER
AU MÉLANGE POUR RUB
& AUX OIGNONS FRITS SANS
HUILE DE PALME

SAUTÉ DE BŒUF
AU MÉLANGE À LA CORÉENNE

CROQ'THAÏ
À LA PÂTE DE CURRY JAUNE

COOKIE XXL
ÉCLATS DE POP-CORN CARAMELISÉS





FOODSERVICE

SALADE DE QUINOA AU MÉLANGE À LA PÉRUVIENNE



10 PERS.

INGRÉDIENTS :

- 500 g de quinoa
- 4 avocats coupés en cubes
- 20 g de **Mélange à la Péruvienne Ducros**
- 300 g de maïs égoutté
- 250 g de tomates cerises coupées en deux
- Le jus de 2 citrons verts
- 50 ml d'huile d'olive



ÉTAPES :

1. Faites cuire le quinoa selon les instructions du paquet. Égouttez et laissez refroidir.
2. Dans un saladier, mélangez le quinoa cuit, le maïs, les tomates cerises et l'avocat.
3. Assaisonnez de jus de citron, d'huile d'olive et de mélange à la Péruvienne.
4. Laissez mariner 30 minutes au frais avant de servir, afin que les saveurs se développent.

ASTUCE :

*Proposez cette salade
en entrée ou en garniture
d'un poisson grillé.*



FOODSERVICE

SMASH BURGER AU MÉLANGE POUR RUB & AUX OIGNONS FRITS SANS HUILE DE PALME



10 PERS.



INGRÉDIENTS :

- 10 pains burger briochés
- 1,5kg de viande de bœuf hachée
- 20 tranches de cheddar
- 20g de **Mélange pour Rub Ducros**
- 5g de sel
- 1 oignon rouge
- 100g de ketchup
- 50g de moutarde
- 100g de cornichons
- 30ml d'huile végétale
- **Oignons Frits sans huile palme** (optionnel)

ÉTAPES :

1. Dans un saladier, placez la viande hachée et assaisonnez avec le sel et le mélange Rub, puis mélangez.
2. Formez deux boules de viande hachée par portion.
3. Faites chauffer un filet d'huile dans une poêle, sur feu moyen. Ajoutez les boules de viande et écrasez-les à l'aide d'une spatule afin qu'ils soient bien plats et fins. Faites-les griller 2 min de chaque côté.
4. Ajoutez ensuite une tranche de cheddar sur un des steaks. Recouvrez-le du deuxième steak et ajoutez la deuxième tranche de cheddar sur le dessus. Couvrez et laissez cuire 1 à 2 min.
5. Pendant ce temps, toastez la face intérieure de vos pains à burger et réservez.
6. Garnissez les pains à burger de ketchup et de moutarde. Ajoutez ensuite les steaks au cheddar, suivi des oignons et des cornichons. Si vous le souhaitez, vous pouvez les agrémenter d'oignons frits sans huile de palme.
7. Refermez le burger et dégustez aussitôt.





FOODSERVICE

SAUTÉ DE BŒUF AU MÉLANGE À LA CORÉENNE



10 PERS.

INGRÉDIENTS :

- 1,25kg d'**émincé de bœuf**
- 40g d'oignons verts
- 250g de pois gourmands
- 400g de carottes
- 100ml d'eau
- 60ml de sauce soja



- 20g de miel
- 18g de **Mélange à la Coréenne Ducros**
- 40ml d'huile de sésame
- 40ml de vinaigre de riz
- 500g de nouilles de riz

ÉTAPES :

1. Épluchez et râpez les carottes. Émincez finement les oignons verts et les pois gourmands. Faites cuire les nouilles de riz selon les instructions du paquet, faites refroidir et réservez.
2. Chauffez une grande poêle ou un wok à feu moyen-élevé. Ajoutez un filet d'huile et faites sauter l'émincé de bœuf à griller pendant 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'il soit doré.
3. Incorporez les pois gourmands et les carottes. Mélangez avec la viande et poursuivez la cuisson pendant 1 min supplémentaire.
4. Dans un bol, mélangez le Mélange à la Coréenne avec l'eau, la sauce soja, le miel, l'huile de sésame et le vinaigre de riz. Versez cette préparation sur la viande et les légumes, puis mélangez pour bien les enrober.
5. Ajoutez les nouilles cuites dans la poêle et faites-les chauffer dans la sauce jusqu'à ce qu'elles soient bien imprégnées. Servez aussitôt, garnies d'oignons verts émincés et de graines de sésame.





FOODSERVICE

CROQ'THAI À LA PÂTE DE CURRY JAUNE



10 PERS.

INGRÉDIENTS :

- 20 tranches de pain de mie ou pain brioché
- 500g de jambon ou blanc de poulet
- 250g de fromage râpé
- 1 citron
- 400ml de **Lait de coco Thai Kitchen**
- 400ml de lait entier
- 60g de beurre
- 60g de farine
- 50g de **Pâte de curry jaune Thai Kitchen**
- 8g de sel fin
- 100g de beurre fondu
- Coriandre fraîche



ÉTAPES :

1. Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et cuire 1 min pour obtenir un roux blond. Incorporez la pâte de curry jaune et mélangez-la avec le roux. Versez progressivement le mélange lait et lait de coco chaud en fouettant. Faites cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une texture nappante et homogène.
2. Hors du feu, ajoutez le sel, les zestes et le jus du citron vert.
3. Tartinez chaque tranche de pain d'une fine couche de béchamel coco-curry jaune.
4. Sur 10 tranches, disposez une tranche de jambon, un peu de fromage râpé et quelques feuilles de coriandre fraîche. Refermez avec les tranches restantes, face béchamel à l'intérieur.
5. Badigeonnez le dessus de chaque croque avec un peu de beurre fondu. Faites cuire à la plancha 3 min de chaque côté, servir avec quelques chips et pickles d'oignons rouges.



COOKIE XXL ÉCLATS DE POP-CORN CARAMÉLISÉS



10 PERS.



INGRÉDIENTS :

- 240g de farine
- 180g de sucre roux
- 160g de beurre mou
- 80g d'œuf
- 5g de **Levure chimique Vahiné**
- 160g de chocolat noir
- **Sauce Caramel beurre salé Vahiné**
- **Éclats de Pop-Corn caramélisés Vahiné**



ÉTAPES :

1. Mélangez le beurre mou et le sucre roux jusqu'à obtenir une texture bien crémeuse. Ajoutez l'œuf puis mélangez à nouveau.
2. Incorporez la farine, la levure chimique et ajoutez le chocolat noir concassé. Le mélange doit être homogène, laissez-le reposer 30 min au frais.
3. Préchauffez le four à 180°C. Chemisez un moule à gâteau d'environ 22 cm et disposez la pâte à cookie, bien répartir.
4. Faites cuire au four pendant 20 min : le tour doit être doré et le centre moelleux.
5. Laissez tiédir, puis garnissez avec la sauce Caramel beurre salé et les éclats de Pop-Corn.

