

RECETTES POUR

RUB

MARINADE SÈCHE



Ducros

FOODSERVICE



MÉLANGE POUR

RUB

DUCROS FOODSERVICE

Laissez-vous séduire par **les saveurs authentiques de l'Amérique du Sud**, grâce au **nouveau mélange signé Ducros foodservice** !

Un **mélange à la fois fumé et fruité**, composé de cumin, graines de coriandre, piment chipotle et paprika fumé.

Cette **marinade sèche** sera parfaite sur une viande rôtie ou grillée, en assaisonnement pour des légumes rôtis, ou encore en inclusion dans une sauce.

SES UTILISATIONS



EN MARINADE



EN INCLUSION



EN SAUPODRAGE

À UTILISER



SUR DES RIBS,
DU PULLED PORK,
DE L'EFFILOCHÉ



SUR UNE VIANDE GRILLÉE
(MAGRET DE CANARD,
STEAK HACHÉ)



SUR DES LÉGUMES

SOMMAIRE

P.04

PARMENTIER
D'EFFILOCHÉ DE BŒUF

P.06

SMASH BURGER

P.08

 SANDWICH
AUX LÉGUMES RÔTIS

P.10

RIBS DE PORC

P.12

MAGRET DE CANARD LAQUÉ
AUX ÉPICES





PARMENTIER D'EFFILOCHÉ DE BŒUF



10 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1,2KG DE PALERON, JOUE,
GITE OU MACREUSE DE BŒUF

20G DE MÉLANGE
POUR RUB DUCROS

60ML DE MIEL

3 OIGNONS ROUGES ÉMINCÉS

50CL D'EAU

30ML HUILE VÉGÉTALE

2KG DE POMMES DE TERRE
ÉPLUCHÉES

100G DE BEURRE

150ML DE LAIT

200G D'EMMENTAL RÂPÉ

PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 150°C.
- Dans une cocotte, chauffez l'huile et colorez le paleron de bœuf sur toutes ses faces. Ajoutez les oignons et laissez cuire 3 à 4 min.
- Versez ensuite le miel puis assaisonnez la viande du **mélange pour Rub**.
- Ajoutez l'eau, portez à ébullition puis couvrez la cocotte et enfournez pendant environ 4 heures. Retournez la viande à mi-cuisson, ajoutez de l'eau durant la cuisson si besoin.
- Durant la cuisson de la viande, réalisez une purée avec les pommes de terre en la finissant avec le beurre, le lait chaud et l'emmental râpé. Réservez.
- Dès la sortie du four, effilochez la viande afin qu'elle s'imprègne de la sauce et de la garniture confite.
- Répartissez la viande dans un plat à gratin et ajoutez la purée de pommes de terre. Cuire au four à 180°C pendant 30 min.
- Servez accompagné de quelques tomates cerises confites.

SMASH BURGER



10 PERSONNES

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 COUPÉ
EN FINES RONDELLES

100G DE KETCHUP

50G DE MOUTARDE

100G DE CORNICHONS
COUPÉS EN RONDELLES

30ML D'HUILE VÉGÉTALE

PRÉPARATION

- Dans un saladier, placez la viande hachée et assaisonnez avec le sel et le **mélange pour Rub**, puis mélangez.
- Formez deux boules de viande hachée par portion.
- 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'elles soient bien plates et fines. Faites-les griller 2 minutes de chaque côté.
- 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 minutes.
- Pendant ce temps, toastez la face intérieure de vos pains à burger et réservez.
- Garnissez les pains à burger de ketchup et de moutarde. Ajoutez ensuite les steaks au cheddar, suivi des oignons et des cornichons.
- Refermez le burger et dégustez aussitôt.



SANDWICH AUX LÉGUMES RÔTIS



10 PERSONNES

INGRÉDIENTS

10 TRANCHES DE PAINS

2 COURGETTES
EN FINES TRANCHES

2 AUBERGINES
EN FINES TRANCHES

2 POIVRONS ROUGES
EN TRANCHES

2 POIVRONS JAUNES
EN TRANCHES

120ML D'HUILE D'OLIVE

20G DE MÉLANGE
POUR RUB DUCROS

5G DE SEL

2 OIGNONS ROUGES
EN FINES RONDELLES

250G D'HOUMOUS

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180°C.
- Lavez les légumes et coupez-les en tranches fines.
- Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le **mélange pour Rub** et le sel.
- Ajoutez les légumes à la marinade et mélangez-les pour bien les enrober.
- Disposez les légumes sur une plaque de cuisson et faites-les rôtir au four pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés.
- Préparez ensuite les sandwichs en nappant votre pain de houmous puis ajoutez les légumes grillés et les rondelles d'oignons rouges.



≡ RIBS DE PORC ≡



10 PERSONNES

INGRÉDIENTS

5 TRAVERS DE PORC

20G + 10G DE MÉLANGE
POUR RUB DUCROS

200ML DE SAUCE SOJA

60G DE MIEL

60G DE KETCHUP

PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 120°C.
- Répartissez 20g de **mélange pour Rub** sur les travers de porc puis emballez-les individuellement dans des feuilles d'aluminium, enfournez-les pendant 3 heures.
- Préparez la sauce pour les glacer en mélangeant la sauce soja, le ketchup, le miel et 10g de **mélange pour Rub**.
- À la sortie du four, laissez les ribs dans l'aluminium pendant 30 minutes puis sortez-les.
- Finissez la cuisson en disposant les ribs sur un grill et en les nappant régulièrement de la sauce jusqu'à ce que la viande soit bien caramélisée.
- Accompagnez de pommes de terre au four et de quelques feuilles de salade.



MAGRET DE CANARD LAQUÉ AUX ÉPICES



10 PERSONNES

INGRÉDIENTS

5 MAGRETS DE CANARD

20G DE MÉLANGE
POUR RUB DUCROS

30G DE MIEL

30G DE VINAIGRE DE XÉRÈS

5G DE SEL

PRÉPARATION

- Parez les magrets de canard et incisez leur peau en croisillons.
- Répartissez le **mélange pour Rub** sur le côté chair des magrets, puis salez.
- Chauffez une poêle sans matière grasse. Déposez les magrets côté gras et les cuire pendant 3 minutes jusqu'à ce que leur peau soit bien dorée. Retournez-les et faites cuire l'autre côté pendant 2 minutes. Débarrassez-les sur une grille au chaud.
- Chauffez le four à 220°C. Dégraissez la poêle et la remettre sur le feu. La déglacer avec le vinaigre et 50ml d'eau. Remuez bien puis versez le miel et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit bien sirupeux.
- Déposez les magrets dans un plat, badigeonnez-les de ce miel et enfournez-les pendant 3 à 6 minutes selon la cuisson souhaitée.
- Coupez les magrets en tranches d'environ 1,5cm d'épaisseur environ. Servez-les accompagnés d'une purée de patate douce.

N°1 DES ENTREPRISES LES PLUS DURABLES
dans le secteur de l'agroalimentaire depuis 2016*

NOS ACTIONS ET OBJECTIFS RSE EN FRANCE ET DANS LE MONDE



PLANÈTE

EN LOCAL :
100% d'électricité verte
sur nos usines McCormick France
depuis 2022.



Norme "Grown for Good"
pour garantir un approvisionnement
éthique de nos ingrédients emblématiques



COMMUNAUTÉS

EN LOCAL :
Collectes et dons annuels
pour les Restos du Cœur.



Garantir une juste rémunération
pour nos partenaires agricoles et
leurs familles



EMPLOYÉS

EN LOCAL :
Engagement pour le **Duo Day** et
la **Journée des droits de la Femme**.



Atteindre **50% des postes**
de direction dans le monde occupés
par des femmes.



McCORMICK
RÉVEILLE LE PLAISIR DES SAVEURS.

*Source: Corporate Knights - 2024 Global 100 sustainability Index - Eco Mondial, Davos, Suisse.

 **Le Carnet
de Saveurs**
25e Édition

Depuis 25 ans, McCormick présente les tendances qui vont révolutionner la gastronomie à travers le monde dans son célèbre Carnet de Saveur™. Élaboré par une équipe internationale de chefs, dénicheurs de tendances et ingénieurs agroalimentaire, il est accompagné d'une vingtaine de recettes originales.

LES 3 TENDANCES

● ● ●
du Carnet de Saveurs 2025



AMBIANCE TROPICALE

Cette tendance permet à nos papilles de voyager au travers des saveurs chaudes et fruitées.



BRÛLÉ & FUMÉ

Cette tendance met en lumière le brûlé et les saveurs fumées pour souligner les caractéristiques naturelles d'un plat ou d'un ingrédient.



DÉLICIEUSEMENT INATTENDU

Cette tendance va transformer des ingrédients ou des plats familiers en quelque chose d'inattendu et nous donner l'impression de découvrir de nouvelles saveurs.

SAVEUR DE L'ANNÉE : AJI AMARILLO

Un piment péruvien populaire aux saveurs tropicales. Très polyvalent, il permet des associations de saveurs étonnantes. Il ajoute des notes épicées et fruitées et s'associe parfaitement aux saveurs fumées et "brûlées".

