



RECETTES DU

Pérou



FOODSERVICE



Ducros

FOODSERVICE

MÉLANGE À LA PÉRUVIENNE

Ducros foodservice vous présente son nouveau mélange inspiré des saveurs péruviennes.

Une combinaison fraîche et herbacée à base d'échalote, de gingembre, de feuille de coriandre, de piment jalapeño et d'écorce de citron.

Parfait pour réaliser un carpaccio de daurade, accompagner un poisson blanc ou relever des viandes blanches afin de réaliser un pollo à la brasa.

Grâce à sa polyvalence, le Mélange à la Péruvienne est parfaitement adapté à la restauration collective et commerciale.

SES UTILISATIONS

EN MARINADE



&



EN INCLUSION

À UTILISER



SUR UNE VIANDE
BLANCHE



DANS
UNE SALADE



POUR
DU POISSON CUIT,
UN CARPACCIO
OU UN TARTARE



DANS UN PLAT
EN SAUCE



Sommaire

P. 4

CARPACCIO DE DAURADE
À LA PÉRUVIENNE

P. 6

CREVETTES À LA PÉRUVIENNE

P. 8

DOS DE CABILLAUD
À LA PÉRUVIENNE

P. 10

POLLO À LA BRASA,
SALSA VERDE CRÉMEUSE

P. 12



SALADE PÉRUVIENNE





Carpaccio de Daurade à la Péruvienne

10 personnes

INGRÉDIENTS

1kg de filet de daurade

Le zeste et le jus
de 2 citrons verts

Le zeste et le jus
de 2 citrons jaunes

1 poivron rouge coupé
en brunoise

15g de **mélange à la Péruvienne Ducros**

50ml d'huile d'olive

Poivre

Fleur de sel

PRÉPARATION

- 1 | Coupez les filets de daurade en fines tranches d'1 à 2mm d'épaisseur.
- 2 | Disposez-les sur une assiette en essayant de recouvrir toute la surface.
- 3 | Assaisonnez avec le **mélange à la Péruvienne** et ajoutez les zestes de citrons verts et jaunes.
- 4 | Répartissez les cubes de poivrons, l'huile d'olive et la fleur de sel.
- 5 | Au moment de servir, versez le jus des citrons pour finir l'assaisonnement du carpaccio.



Laissez le **mélange à la Péruvienne** se réhydrater quelques minutes sur le poisson avant de servir votre carpaccio.



Crevettes à la Péruvienne



 10 personnes

INGRÉDIENTS

1,2kg de crevettes
décortiquées

Le jus de 2 citrons jaunes

20g de **mélange à la
Péruvienne Ducros**

150g d'oignons ciselés

1/2 litre de lait de coco

1/2 botte de persil
frais haché

Sel

PRÉPARATION

- 1 | Disposez les crevettes dans un saladier, ajoutez le jus des citrons et le **mélange à la Péruvienne**.
- 2 | Laissez mariner environ 1 heure.
- 3 | Suez l'oignon dans l'huile sans coloration puis ajoutez les crevettes marinées.
- 4 | Versez le lait de coco, salez et mélangez.
- 5 | Portez doucement à ébullition et faites cuire 5 minutes.
- 6 | Ajoutez le persil sur le plat au moment de servir.



Associez la cuisine Péruvienne à la cuisine asiatique en accompagnant ce plat de nouilles de riz.



Dos de cabillaud à la Péruvienne

 10 personnes

INGRÉDIENTS

1,5kg de cabillaud
Le jus d'1 citron jaune
15g de mélange à la Péruvienne Ducros
25ml d'huile d'olive
1kg de patates douces
100g de gros sel
50g de beurre

PRÉPARATION

- 1 | Mélangez le jus de citron avec l'huile d'olive, puis enrobez le poisson avec cette marinade. Saupoudrez de **mélange à la Péruvienne**. Laissez mariner 15 minutes.
- 2 | Disposez les portions de poisson sur plaque et enfournez environ 12 minutes à 200°C.
- 3 | Faites cuire les patates douces sur un lit de gros sel au four à 180°C pendant 30 minutes. Récupérez la chair puis l'écraser avec une fourchette. Ajoutez le beurre et mélangez.
- 4 | Répartissez la purée sur les assiettes et disposez le poisson. Accompagnez d'un beurre blanc et d'oignons gelots glacés.



La cuisson du poisson peut aussi s'effectuer à la vapeur.

Pollo à la brasa, salsa verde crémeuse

10 personnes

INGRÉDIENTS

1,5kg de cuisses de poulet

20g + 5g de **mélange à la Péruvienne Ducros**

Le jus de 2 citrons jaunes

Le zeste et le jus d'1 citron vert

1 botte de coriandre fraîche hachée

1 botte d'oignons verts émincés

250g de mayonnaise

50g de crème fraîche

PRÉPARATION

- 1 | Enrobez les cuisses de poulet dans le jus de citron jaune et ajoutez 20g de **mélange à la Péruvienne**. Laissez mariner 1 heure au frais.
- 2 | Faites griller ou rôtir les cuisses de poulet pendant une vingtaine de minutes.
- 3 | Pendant ce temps, préparez la sauce en mélangeant à la mayonnaise la crème fraîche, 5g de **mélange à la Péruvienne**, le zeste et le jus du citron vert, les oignons verts et la coriandre.
- 4 | Ajoutez quelques feuilles de coriandre sur les cuisses de poulet et accompagnez de la sauce verte.



Réalisez cette recette pour vos planches à partager en remplaçant les cuisses de poulet par des manchons de poulet.



Salade Péruvienne

 10 personnes

INGRÉDIENTS

500g de quinoa

4 avocats coupés en cubes

20g de **mélange à la Péruvienne Ducros**

300g de maïs égoutté

250g de tomates cerises coupées en deux

Le jus de 2 citrons verts

50ml d'huile d'olive

PRÉPARATION

- 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.



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

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".

