

DES RECETTES TENDANCES & GOURMANDES

KROUSTY POULET AU MÉLANGE À LA CORÉENNE ET AUX OIGNONS FRITS SANS HUILE DE PALME



COOKIE XXL ÉCLATS DE POP-CORN CARAMÉLISÉS



BREAD PUDDING AU LAIT DE COCO





FOODSERVICE

KROUSTY POULET

**AU MÉLANGE À LA CORÉENNE ET AUX
OIGNONS FRITS SANS HUILE DE PALME**



10 PERS.



INGRÉDIENTS :

Pour le poulet :

- 1,5 kg de d'escalope de poulet
- 150g de farine
- 150g d'œufs entiers
- 200g de chapelure
- 1 c à soupe de Paprika Fumé Ducros

Pour la sauce blanche :

- 100g de crème fraîche épaisse
- 100g de mayonnaise
- 50g Sauce Sweet Chili Thaï Kitchen
- 20ml de sauce soja

Pour la sauce glaçage à la Coréenne :

- 30ml de sauce soja
- 15ml d'Huile de Sésame Thaï Kitchen
- 30ml de vinaigre de riz
- 30ml de miel
- 50ml d'eau
- 15g de **Mélange à la Coréenne Ducros**

Pour le riz :

- 600g de riz thaï ou Jasmin
- 30 ml de vinaigre de riz

Garniture :

- Coriandre fraîche
- **Oignons Frits Sans Huile de Palme Ducros**

ÉTAPES :

Préparez la sauce blanche :

1. Mélangez la crème fraîche, la mayonnaise, la sauce sweet chili et la sauce soja.
2. Mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
3. Goûtez et ajustez l'assaisonnement si nécessaire.
4. Réservez en poche au frais.

Préparez le riz :

1. Rincez le riz à l'eau froide et le cuire de façon traditionnelle
2. Egouttez-le puis assaisonnez-le de vinaigre de riz. Réservez au chaud

Préparez la sauce Coréenne :

1. Dans une sauteuse, versez l'huile de sésame, la sauce soja, le miel, le vinaigre de riz et l'eau.
2. Portez à ébullition puis ajoutez le mélange à la Coréenne. Mélangez avec un fouet et réduire légèrement pour avoir une texture nappante.

Préparez le poulet :

1. Panez les escalopes de poulet à l'anglaise en ajoutant le paprika fumé dans la chapelure.
2. Faites-les frire au moment. Puis nappez-les de la sauce coréenne.

Dressez :

1. Disposez le riz chaud dans le fond d'une assiette creuse.
2. Répartissez le poulet croustillant glacé de la sauce Coréenne sur le dessus.
3. Nappez généreusement de sauce blanche.
4. Saupoudrez d'oignons frits et parsemez de coriandre fraîche hachée.



FOODSERVICE



BREAD PUDDING

AU LAIT DE COCO



10 PERS.

INGRÉDIENTS :

- 250g de pain sec
- 240g d'œufs
- 40cl de Lait de Coco Thaï Kitchen
- 15g de Pâte de Vanille Vahiné
- 20cl de lait
- 50g de sucre
- 50g de beurre fondu
- 2 bananes
- 50g de pâte ou confiture de goyave



ÉTAPES :

Préparation de la base :

1. Chauffez le lait de coco et le lait, puis versez-les sur les morceaux de pain sec.
2. Blanchissez les œufs avec le sucre, puis ajoutez-les au pain.
3. Ajoutez le beurre fondu et la pâte de vanille, puis mélangez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une texture homogène.

Montage :

1. Disposez la pâte dans un moule à cake préalablement graissé.
2. Répartissez les bananes coupées en deux dans la longueur, puis ajoutez la pâte de goyave.

Cuisson :

1. Enfournerez pendant 40 minutes à 170°C.



COOKIE XXL

AUX 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.

