Ajoutez une saveur THAI à votre carte !

Thai Kitchen vous propose de découvrir toute la richesse de la gastronomie thaïe :
authentique, **raffinée** aux saveurs **intenses**.
Du lait de coco aux pâtes de curry, Thai Kitchen réunit les indispensables de la cuisine thaïlandaise.

Faciles à utiliser, les produits de la gamme vous permettront d'ajouter en toute simplicité une saveur thaïe à votre carte selon votre inspiration du moment.

Pâtes de curry | Sauces froides | Sauce Satay | Laits de coco | Nouilles

Produits fabriqués avec des ingrédients de qualité, sans colorants ni arômes artificiels.

Fabrication selon les recettes authentiques thaïlandaises

Produits polyvalents adaptés aux professionnels et à tous les types de restauration

Faites voyager vos convives grâce à ce livret recettes, élaboré par notre Chef, pour les Chefs.

THAIKITCHENFOODSERVICE.FR

THAI KITCHEN FOODSERVICE

SOMMAIRE

Entrées

Céviche de saumon à la menthe & lait de coco épicé et légumes croquants 4
Brochettes de poulet ou crevettes satay 5
Frites de gambas à la menthe & tartare d'avocat et de mangue, sweet chili sauce 6
Croquettes de crabe aux herbes, guacamole pimenté 7

Plats

Blanquette de veau, curry et citron vert 8
Longe de thon glacé à la sauce satay, sésame & wok de légumes 9
Burger de dinde Thai 10
Nouilles de blé au curry & lait de coco façon carbonara 11
Brochettes de volaille à la citronelle sucrée pimentée & wok de nouilles de blé 12
Nouilles de riz & bœuf en curry rouge 13
Curry d'épeautre et brochette de tofu & ananas au sésame 14-15
Dos de cabillaud en croûte de curry rouge, mousseline de patates douces à la vanille 16
Suprême de volaille grillé au satay, riz brun et salade de graines 17
Curry jaune au poulet 18
Curry rouge d'agneau à la menthe, légumes printaniers et pommes de terre ratte 19

Desserts

Riz au lait coco & tartare de mangue au basilic 20
Smoothie coco & brochette d'ananas au sésame doré 21
Verrine fraise, rhum coco 22
Smoothie coco mangue 23

Recette traditionnelle thaïe | Snacking | Adapté à un régime vegan

ENTRÉE

CEVICHE DE SAUMON À LA MENTHE & LAIT DE COCO ÉPICÉ ET LÉGUMES CROQUANTS

POUR 10 PERSONNES - PUISSANCE

Pour le ceviche de saumon à la menthe

- 800 g de saumon Label Rouge
- Le jus de 3 citrons verts et de 3 citrons jaunes
- 2 c. à soupe de **Menthe Première Saveur Ducros**
- 1 c. à café de **sauce Hot Chili Thai Kitchen**
- Fleur de sel

Désarêter le saumon et enlever la peau, détailler la chair en cubes de même taille. Mélanger tous les autres ingrédients et y faire mariner le saumon pendant 5 h en le conservant au frais.

Pour les légumes croquants

- Une botte de radis
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 concombre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel, poivre Timut

Laver et tailler tous les légumes en brunoise, lier avec l'huile d'olive et assaisonner.

Pour la sauce au lait de coco épicée

- 50 g de gingembre frais
- 1 c. à café d'**Ail Première Saveur Ducros**
- 40 cl de **Lait de Coco Thai Kitchen**
- 1 c. à soupe de **sauce Hot Chili Thai Kitchen**

Éplucher et émincer le gingembre, le déposer dans le bol d'un mixeur avec l'ail, la **sauce Hot Chili Thai Kitchen** et le **Lait de Coco Thai Kitchen**. Mixer jusqu'à ce que la sauce soit bien lisse. La passer au tamis, saler et réserver au frais.

Répartir dans chaque assiette la sauce au lait de coco épicée. Répartir le ceviche de saumon et les légumes croquants dans un emporte-pièce. Ajouter quelques pousses de petits pois liées à l'huile d'olive.

L'ASTUCE DU CHEF

Cette sauce au lait de coco épicée peut accompagner gambas et poissons à la plancha.

ENTRÉE

BROCHETTES DE POULET OU CREVETTES SATAY

POUR 10 PERSONNES - PUISSANCE

Recette traditionnelle
THAÏE

- 5 oignons de printemps
- 500 g de **sauce Satay Thai Kitchen**
- 45 ml de sauce poisson (facultatif)
- 700 g de grosses queues de crevettes décortiquées
- Feuilles de coriandre pour la décoration

Faire revenir les oignons en tronçons de 2 cm dans l'huile, réserver.

Ajouter les crevettes et les faire cuire 2-3 min de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles deviennent roses.

Ajouter la **sauce Satay Thai Kitchen**, chauffer et remuer.

Servir aussitôt avec du riz jasmin, assaisonner de sauce poisson et décorer de feuilles de coriandre.

L'ASTUCE DU CHEF

Faire mariner les crevettes dans la sauce, puis les faire cuire et griller sur des piques à brochettes en bambou. Remplacer les crevettes par des filets de poulet.

ENTRÉE

FRITES DE GAMBAS À LA MENTHE & TARTARE D'AVOCAT ET DE MANGUE, SWEET CHILI SAUCE

Snacking

POUR 10 PERSONNES - PUISSANCE

Pour les frites de gambas à la menthe

- 40 gambas décortiquées
- 40 feuilles de menthe
- 9 feuilles de brick

Couper les feuilles de brick à la largeur des gambas.
Étaler les feuilles de brick sur le plan de travail et les badigeonner d'huile d'olive.
Rouler chaque gambas individuellement avec une feuille de menthe dans une feuille de brick, les piquer avec un cure-dent.
Les frire dans une friteuse à 180° jusqu'à coloration de la feuille de brick.

Pour le tartare de mangue et avocat

- 4 avocats
- 2 mangues
- 50 ml de **sauce Sweet Chili Thai Kitchen**
- 20 ml d'huile d'olive
- Le jus d'un citron
- 2 branches de menthe
- Sel et poivre

Éplucher et tailler l'avocat et la mangue en dés de même taille. Les mettre dans un bol avec la menthe émincée, l'huile d'olive, la **sauce Sweet Chili Thai Kitchen** et le jus de citron. Assaisonner de sel et de poivre.
Mettre le tartare d'avocat et de mangue au centre de l'assiette dans un emporte-pièce rond.
Disposer les frites de gambas dessus de façon harmonieuse.

L'ASTUCE DU CHEF

Pour une réception utiliser la **sauce Sweet Chili Thai Kitchen** pour un dip avec les frites de gambas.

ENTRÉE

CROQUETTES DE CRABE AUX HERBES, GUACAMOLE PIMENTÉ

Snacking

POUR 10 PERSONNES - PUISSANCE

Pour les croquettes de crabe

- 500 g de chair de crabe
- 60 g de mayonnaise
- 1 jus de citron
- 50 g de chapelure
- 1 jaune d'œuf
- Une c. à café de **Ciboulette Première Saveur Ducros**
- Une c. à café **d'Aneth Première Saveur Ducros**
- Sel et poivre

Presser la chair de crabe, la mélanger avec tous les ingrédients, bien assaisonner.

Former des petits gateaux individuels en pressant légèrement.

Les colorer de chaque côté, finir la cuisson au four pendant 10 minutes

Pour le guacamole pimenté

- 2 tomates
- 4 avocats bien mûrs
- 1 botte de cébette
- 1 c à c de **sauce Hot Chili Thai Kitchen**
- Sel et poivre
- 2 citrons verts
- 3 branches de coriandre fraiche

Monder, vider et concasser les tomates, ciseler les cébettes et la coriandre.
Ouvrir les avocats en deux, enlever les noyaux. Mettre la chair des avocats dans un bol et l'écraser avec une fourchette. Mélanger avec les tomates concassées, les cébettes, la **sauce Hot Chili Thai Kitchen** et le jus de citron vert. Saler et poivrer puis ajouter la coriandre.

Servir une belle quenelle de guacamole sur une assiette avec la croquette de crabe chaude.
Accompagner d'une salade d'herbes fraiches

PLUS DU CHEF :

Varier l'intensité du guacamole en augmentant ou diminuant la quantité de sauce **Hot Chili Thai Kitchen**.

PLAT

BLANQUETTE DE VEAU, CURRY ET CITRON VERT

POUR 10 PERSONNES - PUISSANCE

- 1,8 kg d'épaule et collier de veau coupé en cube de 50 g
- 250 g d'oignons
- 250 g de carottes
- 120 g de cèleri branche
- 250 g de blanc de poireau
- 2 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle
- 350 g de champignons
- 350 g de petits oignons
- 1 citron vert
- ½ L de **Lait de Coco Thai Kitchen**
- 220g de **Pâte de Curry Jaune Thai Kitchen**

Cuire la blanquette de façon traditionnelle avec la garniture aromatique.
Glacer les petits oignons à blanc et les champignons coupés en quatre dans le bouillon de la blanquette.
Au bout de 50 min de cuisson, décanter la viande et passer le bouillon au chinois.
Chauffer l'huile d'olive puis mélanger la **Pâte de Curry Jaune Thai Kitchen** pendant 3 min.
Ajouter un ½ litre de **Lait de Coco Thai Kitchen** et 1,5 l de bouillon de cuisson de la blanquette.
Laisser réduire, ajouter le zeste et le jus d'un citron vert.
Verifier l'assaisonnement puis passer la sauce au chinois sur la viande et sa garniture de champignons et petits oignons.
Servir avec un riz basmati.

PLUS DU CHEF :

Pour un parfum thailandais plus prononcé, augmenter la quantité de **Lait de Coco Thai Kitchen** et diminuer le bouillon de cuisson

PLAT

LONGE DE THON GLACÉ À LA SAUCE SATAY, SÉSAME & WOK DE LÉGUMES

POUR 10 PERSONNES - PUISSANCE

Pour les pavés de thon

- 10 pavés de thon d'environ 160 g
- 350 g de **sauce Satay Thai Kitchen**
- 50 g de sésame
- Fleur de sel
- Huile d'olive

Tailler des pavés de thon d'une épaisseur de 4 cm et d'un poids de 160 g. Les enduire d'huile d'olive, assaisonner avec la fleur de sel. Les cuire à la plancha en les gardant saignants, puis les débarrasser sur une grille et laisser reposer au-dessus du fourneau.
Chauffer la **sauce Satay Thai Kitchen** et napper les pavés de thon de cette sauce à l'aide d'un pinceau puis saupoudrer de sésame.
Tailler le thon en tranche d'environ 1cm, servir sur les légumes sautés au wok.

Pour le wok de légumes

- 4 carottes
- 4 courgettes
- 2 oignons
- 200 g de champignons
- 250 g de pois gourmands
- 250 g de germes de soja
- 15 cl de sauce soja
- ½ bouquet de coriandre fraîche

Éplucher et tailler les carottes et courgettes en julienne.
Émincer les oignons et les champignons, cuire les pois gourmands à l'anglaise. Sauter les légumes dans un wok avec un filet d'huile d'olive, tout en les gardant croquants. Déglacer avec la sauce soja puis cuire 3 min ; à la fin de la cuisson, ajouter les feuilles de coriandre émincées. Au milieu d'une assiette, déposer le wok de légumes. Ajouter par-dessus les morceaux de thon. Rajouter quelques feuilles de coriandre et autour un peu de **sauce Satay Thai Kitchen**.

L'ASTUCE DU CHEF

Le thon de cette façon peut être servi froid accompagné d'une salade de soja.

PLAT

BURGER DE DINDE THAI

POUR 4 BURGERS - PUISSANCE

Snacking

- ½ poivron rouge moyen, haché fin
- 2 oignons de printemps, en fines rondelles
- 2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- 1 à 2 c. à soupe de **Pâte de Curry Rouge Thai Kitchen** en fonction de la force souhaitée
- 1 gousse d'ail hachée
- ½ c. à café de gingembre moulu
- ½ c. à café de sel
- 400 g de dinde hachée
- 4 pains à hamburger ou petits pains

Mélanger dans un bol le poivron, l'oignon, la coriandre, la **Pâte de Curry Rouge Thai Kitchen**, l'ail, le gingembre et le sel.
Ajouter la dinde hachée et bien mélanger. Façonner la pâte en 4 galettes.
Les faire dorer à la poêle, à feu moyen, 4 à 6 min, de chaque côté.
Former des burgers en les garnissant de salade, oignon, tomates.

L'ASTUCE DU CHEF

Pour une saveur thaïlandaise encore plus authentique, proposer la **sauce Sweet Chili Thai Kitchen** avec le burger.

PLAT

NOUILLES DE BLÉ AU CURRY & LAIT DE COCO FAÇON CARBONARA

POUR 10 PERSONNES - PUISSANCE

- 1,5 kg de **Nouilles de Blé Thai Kitchen**
- 4 oignons
- 5 gousses d'ail
- 1,2 kg de lardons
- ½ L de crème
- 1 L de **Lait de Coco Thai Kitchen**
- 140 g de **Pâte de Curry Jaune Thai Kitchen**
- 120 g de parmesan rapé
- Huile de tournesol

Cuire les nouilles dans une grande quantité d'eau pendant environ 5 min, puis les égoutter et les rincer à l'eau froide.
Réaliser la sauce carbonara curry : blanchir les lardons, les égoutter et refroidir.
Éplucher et ciseler les oignons, les suer à l'huile de tournesol avec les gousses d'ail écrasées. Ajouter les lardons et faire revenir pour les colorer légèrement puis incorporer la **Pâte de Curry Jaune Thai Kitchen**.
Verser le **Lait de Coco Thai Kitchen** tout en mélangeant, laisser mijoter 5 min puis ajouter la crème.
Laisser réduire à feu doux afin d'épaissir la sauce. Ajouter les nouilles de blé à la sauce carbonara.
Réaliser des tuiles de parmesan en formant 10 ronds avec le parmesan rapé sur une plaque, cuire au four à 180°C, donner une coloration dorée. Décoller le parmesan de la plaque en lui donnant une forme de tuile.
Servir les nouilles façon carbonara dans une assiette creuse, ajouter des zestes de citron vert et la tuile de parmesan.

L'ASTUCE DU CHEF

Pour un côté plus exotique, ajouter des dés d'ananas à la sauce et réaliser des tuiles de noix de coco en remplacement des tuiles de parmesan.

PLAT

BROCHETTES DE VOLAILLE À LA CITRONELLE SUCRÉE PIMENTÉE & WOK DE NOUILLES DE BLÉ

Snacking

POUR 10 PERSONNES - PUISSANCE

Pour le wok de nouilles de blé

- 1 kg de **Nouilles de Blé Thai Kitchen**
- 400 g de chou chinois
- 200 g de poivrons de différentes couleurs
- 150 g de pois gourmands
- 150 ml de sauce soja
- 30 g de gingembre
- 4 gousses d'ail
- Poivre de Sichuan

Découper le chou chinois et les poivrons en lamelles fines, couper les pois gourmands en deux. Couper le gingembre et les gousses d'ail en brunoise. Cuire les **Nouilles de Blé Thai Kitchen** dans 5 litres d'eau salée, pendant 5 min. Puis les rincer à l'eau froide. Dans un wok, faire revenir l'ail et le gingembre, ajouter les légumes et faire sauter. Cuire le tout 5 min, déglacer le wok avec la sauce soja et laisser cuire. Ajouter les nouilles pré-cuites et égouttées, et laisser cuire 1 à 2 min. Assaisonner de poivre de Sichuan et saler si besoin.

Servir dans une assiette légèrement creuse et ajouter la brochette de volaille à la citronnelle.

Pour les brochettes

- 10 suprêmes de volaille
- 10 bâtons de citronnelle
- 1 poivron
- 125 ml de **sauce Sweet Chili Thai Kitchen**
- 1 oignon

Couper chaque suprême de volaille en 5 morceaux de même taille ; tailler le poivron et l'oignon en cube. Percer les morceaux de volaille et les légumes avec une aiguille à brider. Utiliser le bâton de citronnelle comme un pique à brochette en intercalant volaille et légumes. Verser la **sauce Sweet Chili Thai Kitchen** sur les brochettes de volaille, laisser mariner pendant 30 min au frais. Rôtir les brochettes au four à 180° pendant 16 min.

L'ASTUCE DU CHEF

Pour une saveur plus pimentée, ajouter dans le wok de nouilles de la **sauce Hot Chili Thai Kitchen**.

PLAT

NOUILLES DE RIZ & BŒUF EN CURRY ROUGE

Recette traditionnelle THAÏE

POUR 10 PERSONNES - PUISSANCE

- 500 g de **Nouilles de Riz Thai Kitchen**
- 1,6 kg d'émincés de bœuf
- Huile végétale pour cuisson
- 200 g de **Pâte de Curry Rouge Thai Kitchen**
- 2 L de **Lait de Coco Thai Kitchen**
- 2 à 4 c. à soupe de sauce de poisson
- 1 botte de coriandre
- 2 citrons verts

Cuire les **Nouilles de Riz Thai Kitchen** selon les indications du sachet. Rincer à l'eau froide.

Hacher grossièrement la coriandre. Couper le citron vert en quartiers.

Saisir la viande rapidement dans une grande poêle chauffée avec un filet d'huile. Réserver.

Ajouter un peu d'huile et la **Pâte de Curry Rouge Thai Kitchen** dans la poêle, chauffer en remuant.

Ajouter le **Lait de Coco Thai Kitchen**, mélanger, porter à ébullition.

Ajouter la viande et les nouilles égouttées, bien remuer, chauffer jusqu'à ébullition et jusqu'à ce que les pâtes soient bien cuites. Assaisonner de sauce de poisson et jus de citron vert.

Garnir de feuilles de coriandre, servir aussitôt.

L'ASTUCE DU CHEF

Remplacer les feuilles de coriandre par du basilic thaï ou des feuilles de kaffir (combava).
Doser la pâte de curry selon le goût et la force désirés. Ajouter plus de lait de coco pour une saveur moins épicée.

PLAT

CURRY D'ÉPEAUTRE ET BROCHETTE DE TOFU & ANANAS AU SÉSAME

POUR 10 PERSONNES - PUISSANCE

Adapté à un régime vegan

Pour le curry

- 500 g d'épeautre du plateau de Sault
- 3 carottes
- 2 fenouils
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- 500 g de tomates fraîches
- Huile d'olive
- 2 L d'eau
- ½ L de **Lait de Coco Thai Kitchen**
- 200 g de **Pâte de Curry Jaune Thai Kitchen**
- 30 g de gingembre frais
- 1 botte de coriandre
- Quelques feuilles de menthe fraîche

Éplucher, laver et tailler en brunoise tous les légumes. Hacher finement l'ail et le gingembre. Monder et concasser les tomates. Suer les légumes tous ensemble à l'huile d'olive sans coloration, ajouter l'ail et le gingembre finement hachés puis la **Pâte de Curry Jaune Thai Kitchen**. Faire revenir le tout pendant 5 min à feu doux. Ajouter les tomates concassées et laisser compoter pendant 10 min. Verser le petit épeautre, l'incorporer à la compotée de légumes au curry jaune. Puis ajouter l'eau et le **Lait de Coco Thai Kitchen**, saler et cuire à couvert pendant 40 min.

Au moment de servir, ajouter au curry d'épeautre les feuilles de coriandre et de menthe légèrement concassées.

Pour la brochette de tofu et ananas

- 1 ananas
- 400 g de tofu
- 2 oignons
- 2 poivrons verts
- 20 tomates cerises
- Huile de sésame
- **Sésame doré Ducros**
- Fleur de sel et poivre

Tailler l'ananas et le tofu en cubes, couper les oignons en deux, et chaque partie en quatre. Couper chaque poivron en 10 cubes.

Réaliser deux petites brochettes par personne en enfilant sur chacune un morceau de poivron, une tomate cerise, un morceau d'ananas, un de tofu et à nouveau le poivron. Badigeonner d'huile de sésame et assaisonner.

Cuire sur grill ou plancha pendant environ 15 min. en les retournant fréquemment.

Servir le curry d'épeautre en assiette creuse en ajoutant les deux brochettes et quelques graines de sésame doré.

L'ASTUCE DU CHEF

Ce curry peut être servi en accompagnement d'un poisson ou d'une viande grillée.
Varier la puissance du curry en diminuant la quantité de pâte de curry dans la recette.

PLAT

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE CURRY ROUGE, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES À LA VANILLE

POUR 10 PERSONNES - PUISSANCE

Pour les dos de cabillaud

- 10 pavés de cabillaud de 160 g
- 30 g de **Pâte de Curry Rouge Thai Kitchen**
- 100 g de beurre
- 100 g de chapelure
- Sel et poivre

Assaisonner et colorer les dos de cabillaud d'un coté, réserver. Mixer la **Pâte de Curry Rouge Thai Kitchen** avec le beurre en pommade et la chapelure. Abaisser cette pâte au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm et placer quelques minutes au congélateur puis la détailler à la dimension des pavés. Recouvrir les dos de cabillaud d'un rectangle de pâte au curry et enfourner les poissons au four pendant 12 min. à 180° afin d'avoir une belle croûte colorée.

Pour la mousseline de patates douces

- 1 kg de patates douces
- 100 g de crème fraiche
- 2 gousses de vanille
- Sel

Laver, éplucher les patates douces et les couper en morceaux. Les faire cuire dans une eau salée pendant environ 30 min.

Egouter et mixer finement avec la crème et les grains des gousses de vanille, saler.

Pour la sauce curry coco

- 2 oignons
- 2 pommes
- 1 banane
- 2 tomates
- 80 g de **Pâte de Curry Rouge Thai Kitchen**
- 1 L de **Lait de Coco Thai Kitchen**

Suer les oignons émincés dans 30 g de beurre, sans les laisser blondir. Ajouter les pommes et la banane coupées en cubes et les tomates épépinées et concassées, puis la **Pâte de Curry Rouge Thai Kitchen**. Compoter pendant 5 minutes.

Verser le **Lait de Coco Thai Kitchen** et laisser cuire à feu doux pendant une vingtaine de minute. Réduire la sauce en purée en la passant dans un blendeur, passer au chinois et vérifier l'assaisonnement.

Mettre la mousseline de patate douce vanillée au centre de l'assiette, disposer le cabillaud en croûte de curry dessus et la sauce curry harmonieusement autour.

PLUS DU CHEF :

Ajouter une brunoise de pommes et d'ananas, elle s'accordera très bien avec la puissance de la sauce au curry.

PLAT

SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ AU SATAY, RIZ BRUN ET SALADE DE GRAINES

POUR 10 PERSONNES - PUISSANCE

Pour les suprêmes de volaille

- 10 suprêmes de volaille
- Sauce soja
- 350 g de **sauce Satay Thai Kitchen**

Mariner les suprêmes de volaille avec la sauce soja pendant au moins une heure. Réaliser un quadrillage sur chaque suprême en les marquant sur un grill.

Finir la cuisson au four à 180°C pendant environ 12 minutes.

A la sortie du four, badigeonner chaque suprême de volaille de la **sauce Satay Thai Kitchen** chaude et laisser reposer la viande avant de la servir.

Pour le riz brun

- 600 g de riz brun
- 2 oignons
- 30 g de beurre
- 5 cl huile de tournesol
- 1 bouquet garni
- 900 ml de bouillon de volaille
- Sel et poivre

Cuire le riz brun façon pilaf ; ciseler l'oignon, le suer avec le beurre et l'huile de tournesol sans coloration. Nacrer le riz brun, l'assaisonner et ajouter le bouquet garni.

Mouiller avec le bouillon de volaille chaud, mélanger et cuire à couvert pendant 20 min. dans un four à 200°C. A la sortie du four, l'égrainer.

Pour la salade de graines

- 1 salade iceberg
- 2 poivrons rouges
- 4 carottes
- 4 cébettes
- 50 g de pignons de pin
- 80 ml d'huile de sésame
- 100 g de mélange de graines (lin, tournesol, sésame, courge)
- Le jus de deux citrons verts
- Fleur de sel

Tailler très finement la salade iceberg, les carottes épluchées et les poivrons en julienne. Ainsi que les cébettes en sifflets.

Mélanger tous les légumes dans un saladier avec les graines et la fleur de sel. Ajouter l'huile de sésame et le jus de citron vert au moment de servir.

PLUS DU CHEF :

Réaliser de petites brochettes de volaille **à la sauce Satay Thai Kitchen**, idéales pour vos coktails et buffets.

PLAT

CURRY JAUNE AU POULET

Recette traditionnelle
THAÏE

POUR 4 PERSONNES - PUISSANCE

Pour les suprêmes de volaille

- 400 g de blancs de poulet émincés
- 400 g de courgettes coupées en dés
- 1 poivron vert coupé en morceaux de 1 cm
- 3 oignons de printemps coupés en rondelles de 1 cm
- 2 c. à soupe d'huile végétale pour cuisson
- 2-4 c. à soupe **Pâte de Curry Jaune Thai Kitchen**
- 500 ml **Lait de Coco Thai Kitchen**
- 1-2 c. à soupe de sauce de poisson
- 250 g de riz Jasmin
- Feuilles de basilic ou de coriandre fraîche

Dans un wok, faire chauffer l'huile et faire dorer la viande, puis réserver.

Faire revenir 2 cuillères à soupe de **Lait de Coco Thai Kitchen** et 3 cuillères à soupe de **Pâte de Curry Jaune Thai Kitchen** dans le wok.
Verser le reste de lait de coco, ajouter les légumes et laisser mijoter juste 5 min.

Ajouter la viande et laisser mijoter environ 2 min. et assaisonner avec la sauce de poisson.

Saupoudrer de feuilles de basilic ou de coriandre et server avec le riz Jasmin préparé.

PLUS DU CHEF :
Doser le **Lait de Coco Thai Kitchen** et la **Pâte de Curry Jaune Thai Kitchen** en fonction du piquant désiré.

PLAT

CURRY ROUGE D'AGNEAU À LA MENTHE, LÉGUMES PRINTANIERS ET POMMES DE TERRE RATTE

POUR 10 PERSONNES - PUISSANCE

Pour le curry d'agneau

- 1,6 kg de sauté d'agneau
- 200 g de **Pâte de Curry Rouge Thai Kitchen**
- ½ litre de **Lait de Coco Thai Kitchen**
- 1,5 L de jus d'agneau
- 4 oignons
- 4 gousses d'ail
- ½ bouquet de menthe fraîche
- 100 g de noix de cajou
- Sel et poivre

Faire dorer les morceaux d'agneau sur toutes les faces, les assaisonner. Débarrasser la viande, puis ajouter dans la marmite l'oignon émincé et l'ail haché. Les faire revenir quelques instants puis remettre la viande. Ajouter la **Pâte de Curry Rouge Thai Kitchen** et bien mélanger avec la viande afin de l'enrober. Déglacer avec le **Lait de Coco Thai Kitchen** et ajouter le jus d'agneau pour que les morceaux de viande soient bien immergés dans le liquide.

Pour la garniture

- 400 g de pointes d'asperges vertes
- 300 g de fèves
- 300 g de pois gourmands
- 600 g de pommes de terre ratte

Laisser chauffer jusqu'à ébullition, puis baisser sur feu doux et laisser mijoter à couvert pendant 1h30. La viande doit être fondante et la sauce légèrement liée. Cuire les pointes d'asperges, pois gourmands et fèves à l'anglaise.

Rôtir les pommes de terre ratte dans leur peau au four à 180° avec un filet d'huile d'olive pendant environ 25 minutes.

Disposer le curry d'agneau au centre de l'assiette puis ajouter les légumes, répartir les pommes de terre rattes autour. Ajouter quelques feuilles de menthe et noix de cajou.

PLUS DU CHEF :
La menthe fraiche sur le plat apportera de la fraicheur qui se mariera très bien avec la puissance de la sauce, et les noix de cajou croquantes pour accompagner le fondant de la viande.

DESSERT

RIZ AU LAIT COCO & TARTARE DE MANGUE AU BASILIC

POUR 10 PERSONNES

Pour le riz au lait

- 250 g de riz rond
- ½ L de **Lait de Coco Thai Kitchen**
- ½ L de lait
- 150 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Chauffer le lait et le **Lait de Coco Thai Kitchen** avec le sucre et la gousse de vanille grattée. À ébullition, verser le riz et cuire jusqu'à évaporation du liquide en mélangeant régulièrement. Débarrasser et laisser refroidir.

Pour les mangues

- 3 mangues
- **Basilic ciselé Première Saveur Ducros**

Tailler les mangues en brunoise et incorporer une cuillère à soupe de basilic ciselé.

Pour la crème anglaise

- 250 g de lait
- 250 g de **Lait de Coco Thai Kitchen**
- 5 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille

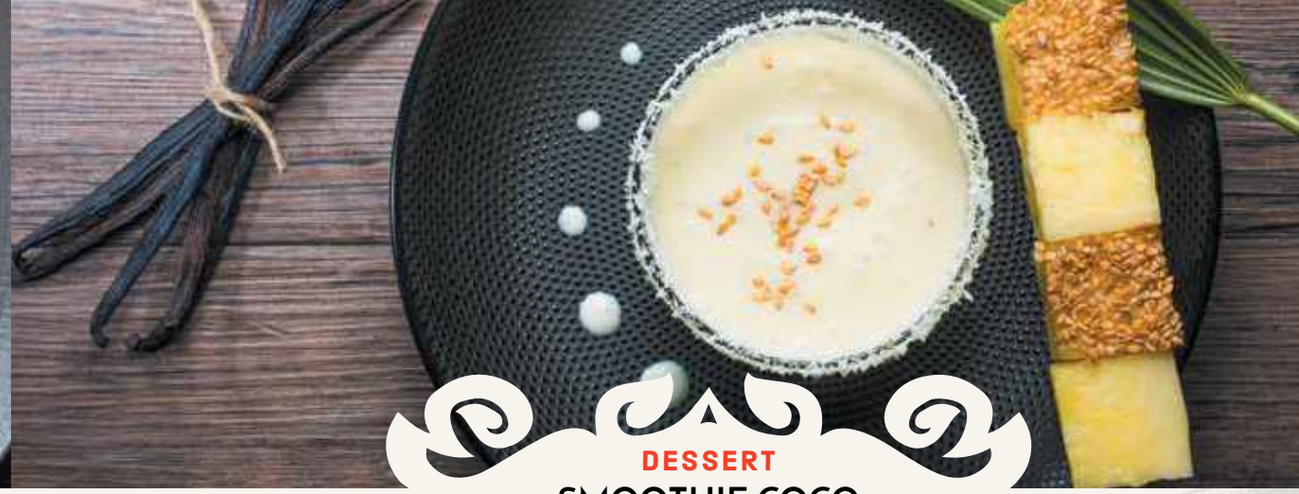
Chauffer les deux laits avec la gousse de vanille et laisser infuser. Blanchir les jaunes et le sucre. Verser les laits sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à la nappe.

Passer au chinois et refroidir. Mélanger délicatement le riz au lait froid avec la moitié de la crème anglaise coco/vanille.

Dresser le riz au **Lait de Coco Thai Kitchen** dans un emporte-pièce au centre d'une assiette. Disposer dessus la brunoise de mangue basilic et autour le reste de crème anglaise coco.

L'ASTUCE DU CHEF

Ajouter un sorbet ananas à ce dessert, mariage parfait du **Lait de Coco Thai Kitchen**, de la vanille et des fruits exotiques.



DESSERT

SMOOTHIE COCO & BROCHETTE D'ANANAS AU SÉSAME DORÉ

POUR 10 PERSONNES

Adapté à un régime vegan

Pour le smoothie

- ½ L de **Lait de Coco Thai Kitchen**
- ½ ananas
- 2 bananes
- Le jus de 2 oranges

Dans un blender, mettre le **Lait de Coco Thai Kitchen**, l'ananas, les bananes et le jus d'orange.
Mixer jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.

Pour la garniture

- ½ ananas
- 50 g de **Sésame Doré Ducros**

Couper 40 cubes d'ananas et en rouler 20 dans le **Sésame Doré Ducros**, les mettre sur une petite pique à brochette en alternant ananas nature et ananas au sésame doré.

Dressage
Disposer le smoothie bien frais dans une assiette creuse et la brochette d'ananas dessus.

L'ASTUCE DU CHEF

Pour un smoothie bien frais, placer les fruits et **Lait de Coco Thai Kitchen** au réfrigérateur avant la réalisation de la recette. Pour un pré-dessert ou un cocktail, remplacer la brochette par un sorbet au rhum et servir en petite verrine.

DESSERT

VERRINE FRAISE, RHUM COCO

POUR 10 PERSONNES

Mousse rhum coco

- 50 g de **Ti'coco Vahiné**
- 800 g de fraise
- 400 g de crème à 35 % mg
- 100 g de **Lait de Coco Thai Kitchen**
- 70 g de sucre glace
- 10 g de jus de citron vert
- 25 g de rhum
- Gousse de vanille

Laver, équetter les fraises, et les couper en quatre.

Mélanger dans un bol tous les ingrédients en ajoutant les grains de gousse de vanille.

Faire fondre le sucre glace sans trop fouetter.

Verser l'appareil dans un syphon et ajouter deux cartouches de gaz. Conserver au frais.

Crumble

- 100 g de farine
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de beurre
- 100 g de cassonade

Mélanger la farine, la cassonade et la poudre d'amande. Ajouter le beurre pommade coupé en petits dés et malaxer le tout jusqu'à ce que la pâte s'émiette et prenne une texture granuleuse. Répartir sur une plaque et laisser reposer 30 min. Cuire au four à 180°C pendant 10 min. en mélangeant à mi-cuisson. Réserver dans un endroit sec.

Dressage :

Disposer le crumble dans le fond d'un verre ; ajouter dessus les fraises coupées en quatre ; puis la mousse rhum coco au syphon. Saupoudrer de **Ti'coco Vahiné**.

PLUS DU CHEF :

Remplacer les fraises par des figues fraiches pour une alliance parfaite de la figue et du **Lait de Coco Thai Kitchen**.

DESSERT

SMOOTHIE COCO MANGUE

- 500 ml de **Lait de Coco Thai Kitchen**
- 400 g de chair de mangue fraîche
- 1 c. à soupe de miel liquide
- 2 c. à soupe de jus de citron vert frais
- 10 glaçons

Mixer jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse.

Verser dans des verres et déguster aussitôt.

PLUS DU CHEF :

Préparer le smoothie à l'avance, le placer au réfrigérateur, puis donner un coup de mixeur juste avant de servir pour une texture douce et suave. A tester également avec le fruit de la passion, le kiwi, l'ananas ou le fruit du dragon !

THAI®
KITCHEN
FOODSERVICE

THAIKITCHENFOODSERVICE.FR

McCormick France SAS – Site Agroparc – 315 rue Marcel Demonque – 84917 Avignon cedex
RCS Avignon B622980027 - Crédits Photos : Istock, Shutterstock, Corine Brisbois.
Photos suggestions de présentations.