

DES RECETTES **TENDANCES & GOURMANDES**

SALADE PÉRUVIENNE
AU MÉLANGE À LA PÉRUVIENNE

FILET DE VOLAILLE RÔTI
AU MÉLANGE POUR RUB

FLAN VÉGÉTAL
À LA PÂTE
DE VANILLE BOURBON

COOKIES AUX PÉPITES
FUDGE CARAMEL





FOODSERVICE

SALADE PÉRUVIENNE 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

FILET DE VOLAILLE RÔTI AU MÉLANGE POUR RUB



10 PERS.



INGRÉDIENTS :

- 1 kg de volaille en morceaux
- 16g de Mélange pour Rub Ducros

ÉTAPES :

1. Préchauffez votre four à 190°C.
2. Assaisonnez les morceaux de volaille avec le mélange Rub.
3. Répartissez-les sur une plaque de cuisson et enfournez-les pendant 20 minutes.
4. Accompagnez de pommes de terre au four et de quelques feuilles de salade.

ASTUCE :

Vous pouvez utiliser ses morceaux de volaille dans un wrap.





FLAN VÉGÉTAL À LA PÂTE DE VANILLE BOURBON



10 PERS.



INGRÉDIENTS :

- 750 ml de lait de coco
- 60 g de sucre
- 40 g de sirop d'érable
- 3 g d'agar agar
- 12 g de pâte de vanille vahiné
- ½ c à café de curcuma
- caramel à l'ancienne vahiné

ÉTAPES :

1. Versez le caramel à l'ancienne dans le fond des ramequins et réservez.
2. Dans une casserole, mélangez à froid le lait, le sucre, le sirop et l'agar agar.
3. Portez à ébullition en mélangeant continuellement avec un fouet. Faites bouillir 1 minute.
4. Hors du feu, ajoutez la Pâte de Vanille et le curcuma qui apportera une couleur dorée à la préparation. Mélangez.
5. Répartissez la crème dans les ramequins et réservez au frais au moins 1 heure.
6. Cette crème caramel peut être servie directement dans les ramequins ou démoulée comme un flan caramel classique.

ASTUCE :

Vous pouvez remplacer le lait de coco par un autre lait végétal.





LES COOKIES CHOCOLAT ET CARAMEL FUDGE



10 PERS.



INGRÉDIENTS :

- 80 g de beurre mou
- 60 g de pâte de pistache
- 120 g de cassonade
- 35 g de sucre
- 1 œuf
- 1 c à café de pâte de vanille
- 165 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 1 c à café de levure chimique
- 100 g de chocolat noir
- 50 g de caramel fudge

ÉTAPES :

1. Préchauffez le four à 165°C.
2. Fouettez, le beurre, la pâte de pistache avec les sucres et l'œuf.
3. Incorporez ensuite la farine, la poudre d'amandes, la levure et la pâte de vanille, en mélangeant avec une spatule.
4. Hachez le chocolat en grosses pépites.
5. Incorporez le chocolat et les caramel fudge à la pâte à cookies.
6. Formez vos cookies avec une cuillère à glace ou avec vos mains (en boules) et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
7. Enfournez à mi-hauteur pour 13-14 minutes.

ASTUCE :

*Vous pouvez mettre de la sauce
Caramel goût Beurre Salé Vahiné
en topping sur les cookies.*

