



RÔTI DE PORC À LA SAUCE CRÉMEUSE AU MIEL ET À LA MOUTARDE

Ingrédients (50 portions) 1,72 € p.p.

Sauce crémeuse au miel et à la moutarde

eau	2,5 L
Knorr Professional Demi-Glace en poudre 10 kg	238 g
Knorr Professional Alternative végétale à la crème culinaire	2,5 L
Moutarde Amora	500 g
miel	500 g
Knorr Primerba Thym 340 g	50 g
Maïzena Express Liant pour sauce blanche en poudre 1 kg	

Haricots verts, rôti de porc et rösti

haricots verts	7 kg
oignon doux	1 kg
Knorr Primerba Oignons rissolés au lard 340 g	250 g
rôti de porc	6,250 kg
poivre et sel	
rösti	100 pc

Préparation

Sauce crémeuse au miel et à la moutarde

1. Portez l'eau à ébullition et ajoutez progressivement la Demi-Glace en poudre, en remuant constamment.
2. Ajoutez l'alternative végétale à la crème culinaire, le miel, la moutarde et le Primerba Thym, puis laissez réduire à feu doux et liez si nécessaire avec de la Maïzena.

Haricots verts, rôti de porc et rösti

1. Équeutez les haricots verts si nécessaire ou utilisez des haricots verts surgelés, puis cuisez-les à la vapeur ou dans de l'eau bouillante.
2. Faites revenir l'oignon doux finement émincé jusqu'à ce qu'il soit translucide, puis mélangez-le avec les haricots verts et le Primerba Oignons & Lard.
3. Réchauffez brièvement l'ensemble.
4. Assaisonnez le rôti de porc avec du poivre et du sel, puis saisissez-le de tous les côtés jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.
5. Poursuivez la cuisson dans un four préchauffé jusqu'à atteindre une température à cœur de 72 °C.
6. Laissez reposer quelques instants avant de le trancher.
7. Cuisez les röstis dans un four préchauffé jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.

Finition

Servez le rôti de porc avec la sauce crémeuse au miel et à la moutarde, les haricots verts et un rösti croustillant.



NOUVEAU



Unilever
Food
Solutions



CURRY DE POULET CRÉMEUX

Ingrédients (50 portions) 1,84 € p.p.

pommes Granny Smith	1 kg
échalotes	600 g
Knorr Professional Purée d'épices Ail	70 g
Knorr Professional Purée d'épices Gingembre	70 g
Knorr Professional Alternative végétale à la crème culinaire	2,5 L
eau	2 L
Knorr Primerba Curry 700 g	250 g
poivron rouge	500 g
petits pois	1 kg
rondelles de carottes	1 kg
Knorr Professional Roux blanc 20 kg	250 g
filet de poulet, coupé en dés	6 kg

Rijst

Knorr Riz basmati	3 kg
eau	6 L
Knorr Professional Bouillon de poulet en poudre 10 kg	120 g

Préparation

Sauce

1. Émincez finement les pommes Granny Smith et les échalotes. Faites-les revenir dans un peu de matière grasse avec les Purées d'épices Ail et Gingembre.
2. Ajoutez les dés de poulet et faites-les légèrement dorer.
3. Coupez le poivron rouge en lanières et faites-le revenir brièvement.
4. Ajoutez le Primerba Curry et mélangez bien.
5. Ajoutez ensuite ensuite l'alternative végétale à la crème culinaire et l'eau.
6. Laissez mijoter doucement jusqu'à obtenir le goût et la consistance souhaités.
7. Cuissez séparément les petits pois et les rondelles de carottes, puis ajoutez-les à la sauce.
8. Si nécessaire, liez la sauce avec le Roux blanc.

Riz

1. Répartissez uniformément le riz, l'eau et le Bouillon de poule en poudre dans un bac gastronorme.
2. Cuissez pendant 30 à 35 minutes dans un cuiseur vapeur préchauffé à 100 °C en mode 100 % vapeur.
3. Égrenez le riz à l'aide d'une fourchette après cuisson.

Finition

Répartissez le riz basmati dans les assiettes et servez avec le curry de poulet crémeux.



NOUVEAU



Unilever
Food
Solutions