

- SEMAINE DE LA SOUPE -

LIVRET DE RECETTES

Les secrets de
7 soupes délicieuses



Mettez vos invités
au défi de deviner
l'ingrédient **TOP SECRET !**

ufs.com



Unilever
Food
Solutions

SOUPE SHERLOCK

Vos convives voudront inspecter de plus près cette **soupe crémeuse aux champignons**, au **jambon** et aux **.**

INGRÉDIENTS POUR 50 PERSONNES

10 l	eau
900 g	Knorr Supérieur Crème de Champignons
1 l	Solo Professional Culinare
90 g	Knorr Primerba Fines Herbes
1 kg	jambon, en julienne
2 bqt	persil plat, grossièrement haché

PRÉPARATION

- Portez l'eau à ébullition et ajoutez la Crème de Champignons, tout en mélangeant. Laissez mijoter pendant 5 min.
- Ajoutez la Solo et le Primerba Fines Herbes et réchauffez bien la soupe.
- Ajoutez le jambon comme garniture et terminez par le persil plat.



L'INGRÉDIENT SECRET

LES FINES HERBES





INGRÉDIENTS POUR 50 PERSONNES

- 14 l eau
- 2 kg courgettes, en dés
- 1,5 kg pommes de terre, en dés
- 1 kg **Knorr Supérieur Crème d'Asperges Vertes**
- 100 g **Knorr Bouillon de Légumes en Poudre**
- 75 g **Knorr Primerba Ail**
- 1 kg parmesan, râpé

PRÉPARATION

- Portez l'eau à ébullition et ajoutez les courgettes, les pommes de terre, la Crème d'Asperges Vertes, le Bouillon de Légumes et le Primerba Ail.
- Laissez cuire doucement jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
- Mixez finement la soupe et garnissez de parmesan.

L'INGRÉDIENT SECRET



SOUPE TOP SECRET

Vos invités commettraient un crime pour ce **soupe aux asperges vertes, aux courgettes, aux pommes de terre et au parmesan.**

SOUPE INCOGNITO

Une soupe au poulet avec des boulettes qui rappellent les bouchées à la reine. Mais chut, c'est un secret !

L'INGRÉDIENT SECRET

LE ROMARIN

CONTRAT

INGRÉDIENTS POUR 50 PERSONNES

12 l	eau
400 g	petits pois
400 g	céleri-rave, en dés
400 g	mix de poivrons, en dés
120 g	Knorr Primerba Romarin
1 kg	Knorr Supérieur Crème de Volaille
500 g	Knorr Boulettes pour Potage



PRÉPARATION

- Portez l'eau à ébullition et ajoutez les légumes, laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, puis ajoutez le Primerba Romarin et mixez finement la soupe.
- Portez à nouveau à ébullition et ajoutez la Crème de Volaille tout en mélangeant. Laissez mijoter pendant 5 min.
- Ajoutez les Boulettes pour Potage.



SOUPE MOUCHARD

Information confidentielle pour le chef : on irait jusqu'à commettre un crime pour déguster cette soupe aux épinards, aux pois chiches et au fromage de chèvre.

INGRÉDIENTS POUR 50 PERSONNES

15 l
3 kg
1,4 kg
150 g
600 g

eau
pois chiches en boîte
Knorr Supérieur Potage aux Epinards « Florentine »
Knorr Primerba Raifort
fromage de chèvre émietté



PRÉPARATION

- Portez l'eau à ébullition et ajoutez les pois chiches, le Potage aux Epinards et le Primerba Raifort.
- Laissez cuire doucement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient cuits.
- Mixez finement la soupe et incorporez le fromage de chèvre.



L'INGRÉDIENT SECRÉT
LE RAIFORT





INGRÉDIENTS POUR 50 PERSONNES

- 3 kg dés de potiron, rôtis
- 1 kg oignons, en dés
- 12 l eau
- 2 l **Solo Professional Culinaire**
- 1,2 kg **Knorr Supérieur Crème de Potiron**
- 50 g poivre et noix de muscade
- Knorr Primerba Oignons au Lard**
- 1 kg gruyère

PRÉPARATION

- Disposez les dés de potiron et l'oignon dans une plaque gastronomique et faites-les rôtir à 200°C dans le four jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- Portez l'eau et la Solo à ébullition et ajoutez les dés de potiron et d'oignon rôtis.
- Faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient cuits et mixez finement la soupe.
- Portez l'eau à ébullition et ajoutez la Crème de Potiron, tout en mélangeant. Laissez cuire à feu doux pendant 5 min.
- Rectifiez l'assaisonnement avec du poivre, de la noix de muscade et le Primerba Oignons au Lard.
- Déposez un peu de gruyère dans le fond des bols, recouvrez de soupe et servez.

L'INGRÉDIENT SECRET

L'OIGNON FRIT

SOUPE DES FINS LIMIERS

Vous avez aussi eu le nez pour cette soupe au potiron et au fromage fondu. Succès garanti !

SOUPE ESPION PIMENTÉE

INGRÉDIENTS POUR 50 PERSONNES

- 10 l eau
- 950 g **Knorr Supérieur Potage
Thaïlandais au Curry Rouge**
- 1,25 kg dés de potiron
- 1,25 kg pak-choï
- 10 g feuilles de coriandre

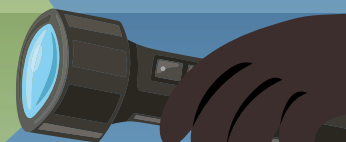


PRÉPARATION

- Portez l'eau à ébullition et ajoutez la Potage Thaïlandais au Curry Rouge, tout en mélangeant. Laissez cuire à feu doux pendant 5 min.
- Ajoutez les dés de potiron et le pak-choï et faites-les cuire dans la soupe.
- Mixez la soupe.
- Garnissez la soupe de feuilles de coriandre, puis servez.



Une **soupe au curry thaï**
et au potiron dont les
risque-tout culinaires vous
diront des nouvelles.



L'INGRÉDIENT
SECRÉT



LA CORIANDRE

LA SOUPE LA PLUS RECHERCHÉE

Cette soupe flamande aux
choux de Bruxelles à la
crème ravivera le passé de
vos invités.



L'INGRÉDIENT SECRET

LE
CURRY



INGRÉDIENTS POUR 50 PERSONNES

- 10 l eau
- 1 kg oignons
- 4 kg choux de Bruxelles
- 100 g **Knorr Potage aux Poireaux**
- 50 g **Knorr Bouillon de Légumes en Poudre**
- 50 g **Knorr Primerba Curry**
- 10 g noix de muscade
- 1 l **Solo Professional Culinare**
- 1 l **Solo Professional Liaison & Foisonnement**

PRÉPARATION

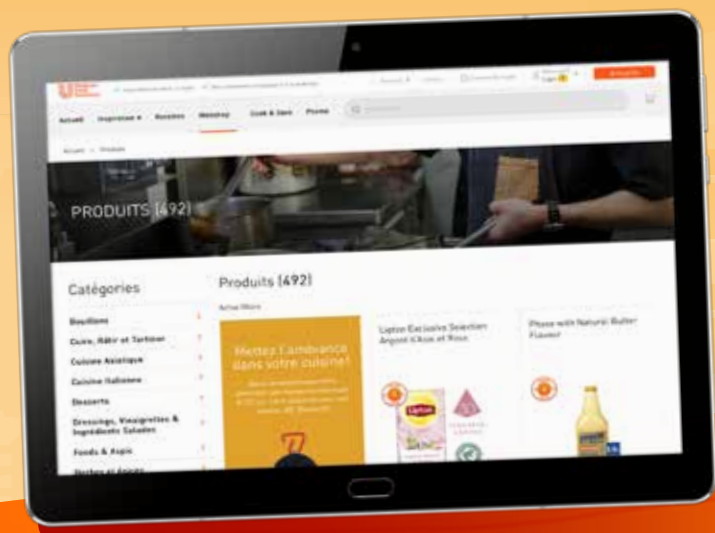
- Portez l'eau à ébullition avec les oignons et les choux de Bruxelles.
- Faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient cuits et ajoutez le Potage aux Poireaux, le Bouillon de Légumes, le Primerba Curry et la noix de muscade tout en mélangeant.
- Ajoutez la Solo Culinare et laissez cuire à feu doux pendant 5 min.
- Fouettez le Solo Liaison & Foisonnement jusqu'à ce qu'il obtienne la consistance d'un yaourt et nappez-en la soupe juste avant de servir.



COMMANDEZ NOS PRODUITS RAPIDEMENT ET EN TOUTE SIMPLICITÉ ? C'EST POSSIBLE SUR **UFS.COM/WEBSHOP**

**PROFITEZ DE TOUTS LES AVANTAGES
DES COMMANDES EN LIGNE :**

- ✓ Livraison assurée par votre grossiste habituel
- ✓ La gamme disponible dans son intégralité
- ✓ Épargnez automatiquement des points fidélité pour de beaux cadeaux
- ✓ Toutes les promotions en un coup d'œil
- ✓ Choisissez vous-même votre délai de livraison



ufs.com/webshop



**Unilever
Food
Solutions**