

Le
repas
est
une fête !

FÊTE DES MÈRES LE 10 MAI - FÊTE DES PÈRES LE 14 JUIN

ENSEMBLE CÉLÉBRONS NOTRE FAMILLE



Certains jours méritent juste ce petit supplément d'attention à table. La fête des Mères et la fête des Pères sont des journées festives où le plaisir culinaire et le partage se rencontrent harmonieusement.

Et comment toucher le cœur de chacun ? Avec un délicieux plat printanier, riche en saveurs. Laissez-vous inspirer, car c'est précisément lors de ces journées que la différence se fait dans l'attention, le goût et l'ambiance.

TOAST AU SAUMON, MAYONNAISE AU CURRY ET SALADE FRAÎCHE

 Ingrédients pour
50 personnes

 Coûts alimentaires
par personne : 2,70 €

- 50 tranches de pain
- 3 kg de saumon
- 1 l de crème 40 %
- 2 kg de fromage frais aux herbes
- 5 g de **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**
- 2 kg de **Hellmann's Real Mayonnaise**
- 200 g de **Knorr Primerba Curry**
- 1 kg de salade frisée
- 1 kg de mâche
- 1 kg de jeunes pousses d'épinards
- 800 g de concombre, en rondelles
- **Hellmann's Vinaigrette Citrus**
- 800 g de radis
- aneth

PRÉPARATION

- Grillez les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes dans un four préchauffé.
- Faites cuire le saumon à la vapeur dans un steamer préchauffé à 70 °C jusqu'à cuisson complète.
- Mixez le saumon cuit à la vapeur avec la crème, le fromage frais et Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke jusqu'à obtention d'une mousse lisse.
- Répartissez la mousse de saumon sur les tranches de pain grillées.

ASTUCE Ajoutez éventuellement un peu de jus de citron vert pour une touche de fraîcheur.



Mayonnaise au curry :

- Mélangez Hellmann's Real Mayonnaise avec Knorr Primerba Curry jusqu'à obtention d'une mayonnaise homogène au curry.

Salade :

- Mélangez la salade frisée, la mâche et les jeunes pousses d'épinards avec les rondelles de concombre.
- Arrosez la salade de Hellmann's Citrus Vinaigrette.
- Terminez le toast au saumon avec la mayonnaise au curry, les radis et l'aneth. Servez avec la salade.

ASTUCE

Variez en remplaçant le saumon par une mousse de jambon.



Unilever
Food
Solutions

PÂTES ESTIVALES AU FROMAGE DE CHÈVRE DOUX ET ASPERGES VERTES



Ingrédients pour
50 personnes



Coûts alimentaires
par personne : 1,10 €

2,5 kg de **Knorr Professional Spaghetti Stables à la Cuisson Pâtes**
1 kg d'asperges vertes
750 g de petits pois
750 g de tomates cerises, coupées en deux
30 g de **Knorr Primerba Basilic**
2,5 l de crème
30 g de **Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre**
-- **Knorr Professional Maïzena Express Liant pour Sauce Blanche**
500 g de fromage de chèvre doux
1,5 kg de dés de lardons grillés
-- ciboulette

PRÉPARATION

- Faites cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau salée et égouttez.
- Faites cuire les asperges vertes et les petits pois à la vapeur dans un four préchauffé à 100 °C jusqu'à ce qu'ils soient croquants.
- Coupez les asperges vertes et réservez les pointes pour la finition.
- Rincez et coupez les tomates cerises en deux.
- Mélangez les pâtes avec les asperges et les petits pois, puis réchauffez légèrement.
- Ajoutez les tomates cerises coupées en deux.
- Chauffez la crème et y incorporez en remuant Knorr Professional Bouillon de Légumes et Knorr Primerba Basilic.
- Ajoutez si nécessaire Knorr Professional Maïzena Express Liant pour Sauce Blanche afin d'épaissir la sauce.
- Répartissez la sauce uniformément sur les pâtes.
- Dressez les pâtes dans l'assiette.
- Terminez avec le fromage de chèvre doux, les lardons grillés, les pointes d'asperges vertes et un peu de ciboulette.



COOK
SAVE
12
POINTS



COOK
SAVE
93
POINTS

COOK
SAVE
25
POINTS

LASAGNE DE PRINTEMPS



Ingrédients pour
50 personnes



Coûts alimentaires
par personne : 2,00 €

2,5 kg de courgette, en brunoise
1,5 kg d'asperges vertes, en morceaux
1,5 kg de potiron, en brunoise
5 kg de viande hachée assaisonnée
1,25 l d'eau
250 g de **Knorr Professional Quattro Formaggi**
750 ml de **Knorr Professional Tomatino Sauce Tomate**
125 g de **Knorr Primerba Curry**
75 g de **Knorr Professional Maïzena Express Liant pour Sauce Blanche**
±30 feuilles de **Knorr Professional Lasagne Grandi Pâtes**
-- Emmental râpé

PRÉPARATION

- Faites cuire les légumes à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient croquants dans un four préchauffé à 100 °C et refroidissez-les immédiatement.
- Faites dorer la viande hachée dans un plat à rôtir, assaisonnez si nécessaire et refroidissez immédiatement.

Sauce :

- Portez l'eau à ébullition.
- Ajoutez en remuant Knorr Professional Quattro Formaggi.
- Mélangez la sauce avec Knorr Professional Tomatino Sauce Tomate et Knorr Primerba Curry, puis refroidissez immédiatement.
- Si nécessaire : liez la sauce avec Knorr Professional Maïzena Express Liant pour Sauce Blanche.

Finition :

- Répartissez une fine couche de sauce dans le bac gastronomique pour éviter l'adhérence.
- Disposez les feuilles de Knorr Professional Lasagne Grandi au fond.
- Répartissez le mélange de légumes et de sauce sur les feuilles de lasagne. Répétez l'opération pour 3 à 4 couches.
- Parsemez d'Emmental râpé.
- Gratinez dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 45 minutes.



ASTUCE

Adaptez-vous aux
saisons et variez
les légumes en
fonction de l'offre
disponible.



COOK
SAVE
13
POINTS

COOK
SAVE
37
POINTS



Unilever
Food
Solutions



#Prepped for tomorrow
at [ufs.com](https://www.ufs.com)