

*Spécial*  
*Yves Mattagne*



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.





C'est du  
*Belge*

Découvrez un menu  
idéal pour célébrer  
notre fête nationale.

# *Laissez-vous inspirer*

L'été s'approche et qui dit été dit fête nationale !  
Le chef belge **Yves Mattagne** se charge de  
fournir l'inspiration pour le menu dans notre  
dernier spécial, consacrée à la fête nationale du  
21 juillet. Sortez le tricolore belge du placard pour  
une délicieuse fête nationale !

## *Inspiration recette*

03

Le gaspacho

04

Tartare de saumon avec une  
vinaigrette au sésame toasté

05

Suprême de poulet farci à la  
purée de pommes de terre et de  
cresson parfumée à l'estragon

06

Crème brûlée vanille Bourbon au  
marmelade de fruits exotiques



## Le gaspacho

€ Coûts des aliments par personne: €2,33

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



### Le gaspacho

- 1250 g **Knorr Professional Tomatino Poche Sauce Tomate 3 kg**
- 500 g concombre, épluché, coupé grossièrement
- 200 g oignon blanc, pelé coupé grossièrement
- 150 g poivron rouge, nettoyé, coupé en morceaux
- 10 g **Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail**
- 5 g paprika en poudre
- 312,5 ml huile d'olive
- 7,5 cl vinaigre de vin rouge
- 1,25 tranche de pain toast (sans croûte)
- 10 à 12 graines de coriandre
- 5 g piment rouge
- 2,5 g cumin
- 25 cl huile d'olive
- 2,5 cas vinaigre de Xérès

### La garniture

- 37,5 g concombre en brunoise, bien taillé
- 37,5 g tomate en brunoise, bien taillé
- 37,5 g oignon blanc
- 5 g **Knorr Primerba Basilic**
- 2,50 el huile d'olives, qualité+

### Le dressage

- \*\* pousses de basilic
- \*\* **Knorr Croûtons Naturel**



Knorr Primerba Basilic



Knorr Croûtons Naturel



Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail



Knorr Professional Tomatino Poche Sauce Tomate 3 kg



## LA PRÉPARATION

### Le gaspacho

1. Mettez tous les ingrédients dans un bol, mélangez bien et laissez reposer pendant 24 heures au frigo.
2. Mettez les légumes marinés au blender et bien mixer.
3. Passez ensuite au chinois fin.
4. Mélangez le tout et ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre Xérès.
5. Rectifiez l'assaisonnement sel et poivre et réservez au frigo.

### La garniture

1. Mélangez le tout ensemble et réservez au frais.

### Le dressage

1. Versez le consommé dans des petits récipient, bien glacé.
2. Ajoutez par-dessus la petite garniture, quelques Knorr Croûtons Naturel et une petite pousse de basilic.



### Astuce

Ajoutez 2 à 3 du jaune d'œuf et 25 cl de la crème pour améliorer le gaspacho.



# Tartare de saumon avec une vinaigrette au sésame toasté

€ Coûts des aliments par personne: €1,70

### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



- 80 g saumon (10x 80g)
- 30 pc boules Parisienne daikon
- 20 pc petits radis blancs, bien nettoyés
- \*\* zeste citron vert
- 10 g ciboulette hachée
- 20 g grenade
- 20 pc cacahuètes concassées
- \*\* fleur de sel
- 50 ml **Hellmann's Vinaigrette Soja aux graines de Sésame Grillées**
- 5 ml huile d'olive
- 15 g coriandre fraîche
- 15 g menthe fraîche

### LA PRÉPARATION

1. Découpez le saumon en cubes et déposez-le sur une assiette préalablement huilée avec huile d'olives.
2. Par-dessus ajoutez délicatement la Hellmann's Vinaigrette Soja aux graines de Sésame Grillées.
3. Ensuite, ajoutez les radis, la ciboulette, le grenade et les cacahuètes concassées pour obtenir une jolie présentation.
4. Ajoutez 2, 3 graines de fleur de sel.
5. Terminez avec quelques jolies feuilles de coriandre et menthe fraîche.
6. Avant de servir mettez un peu de zeste par-dessus l'assiette.



**Hellmann's Vinaigrette Soja  
aux graines de Sésame  
grillées**



Hellmann's a développé une gamme de vinaigrettes bi-phasées préparées avec des ingrédients de qualité qui vous aident à sublimer le goût, la couleur et la fraîcheur de vos salades.

Faites la différence avec des salades uniques et qualitatives auprès de vos clients.





## Plat principal

# Suprême de poulet farci à la purée de pommes de terre et de cresson parfumée à l'estragon



Knorr Primerba Champignon



Knorr Primerba Ail



Knorr Primerba Estragon



€ Coûts des aliments par personne: €6,85

### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



#### Préparation

- 750 g poulet haché
- 250 ml crème 42%
- 62,5 g **Knorr Primerba Champignon**
- 1 cc cayenne
- \*\* sel, poivre
- 5 pc blancs de poulet
- farce

#### La sauce Duchambais

- 150 g échalotes émincées
- 20 g **Knorr Primerba Ail**
- 150 ml vinaigre de Xérès
- 1 l crème à cuire
- 50 ml matière grasse
- 500 ml eau
- 25 g **Knorr Fonds de Cuisine de Volaille**
- 250 g foie de volaille
- 25 g persil haché

#### La purée de pommes de terre et de cresson

- 3 l l'eau
- 125 g beurre
- 750 g **Knorr Gourmet Purée de pommes de terre en Poudre 5 kg**
- 5 pc bottes cresson
- 250 ml lait
- 50 ml **Knorr Professional Concentré Liquide Volaille 1 L**
- 125 g **Knorr Primerba Estragon**
- \*\* sel et poivre
- \*\* noix de muscade



Knorr Fonds de Cuisine  
Fonds de Volaille



Knorr Gourmet Purée de pommes  
de terre en Poudre 5 kg





# La préparation

## Préparation

1. Déposez le haché dans un bol blender bien glacé.
2. Ajoutez ensuite le Knorr Primerba Champignon, la crème, sel, poivre et la Cayenne.
3. Mélangez jusqu'à obtention d'une farce onctueuse avec une certaine consistance.
4. Ouvrez les blancs de volaille en portefeuille et déposez-y la farce.
5. Refermez et enroulez à l'aide d'un film alimentaire en formant de jolis boudins.
6. Fermez les extrémités en faisant un nœud et en veillant à bien serrer le tout.
7. Cuire à la vapeur à 70°C pendant environ 45'.

## La sauce Duchambais

1. Dans une sauteuse, faites suer dans la matière grasse, le Knorr Primerba Ail l'échalotte, sans coloration.
2. Déglacez au vinaigre de Xérès ou vinaigre de vin rouge. Faites réduire à sec.
3. Ajoutez le Knorr Fonds de Cuisine de Volaille et bien réduire.
4. Ajoutez une pincée de sel et un bon coup de moulin à poivre.
5. Au moment d'envoyer la sauce, hors du feu, ajoutez la pâte de foie de volaille et persil tout en fouettant.
6. Passez le tout au chinois fin et ajoutez la crème. Rectifiez l'assaisonnement sel et poivre et gardez au chaud.



**Knorr Professional  
Concentré Liquide  
Volaille 1 L**



## La purée de pommes de terre et de cresson

1. Portez l'eau à ébullition avec le beurre.
2. Ajoutez le Knorr Gourmet Purée de pommes de terre en Poudre 5 kg et remuez bien.
3. Coupez le cresson avec le lait, le Knorr Primerba Estragon et le Knorr Professional Concentré Liquide Volaille 1 l.
4. Incorporez à la purée obtenue et terminez par le poivre et la noix de muscade.

## Le dressage

1. Déposez la purée de pommes de terre et de cresson au centre de l'assiette.
2. Découpez le blanc de volaille en deux afin de laisser transparaître la farce.

Ce liquide concentré de volaille est indiqué pour la préparation de potages, sauces et autres recettes. De plus, avec ce bouillon liquide vous pouvez aussi assaisonner la viande, le poisson, les pommes de terre et les légumes.

## Astuce

Ajoutez quelques asperges congelées ou d'autres légumes au plat.



# Crème brûlée vanille Bourbon au marmelade de fruits exotiques

€ Coûts des aliments par personne: € 1,78

## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



### La marmelade

- 1 pc ananas
- 1 pc mangue
- 2 pc fruits de la passion
- 15 g **Knorr Professional Purée d'Épices au Gingembre**
- 150 g sucre

### La crème anglaise vanille Bourbon

- 500 g crème 35%
- 1 pc gousse vanille
- 80 g jaunes d'œufs
- 75 g sucre
- 30 g **Knorr Texture Gélatine**
- \*\* cassonade



**Knorr Professional  
Purée d'Épices au  
gingembre**



**Knorr Texture Gélatine**

## LA PRÉPARATION

### La marmelade

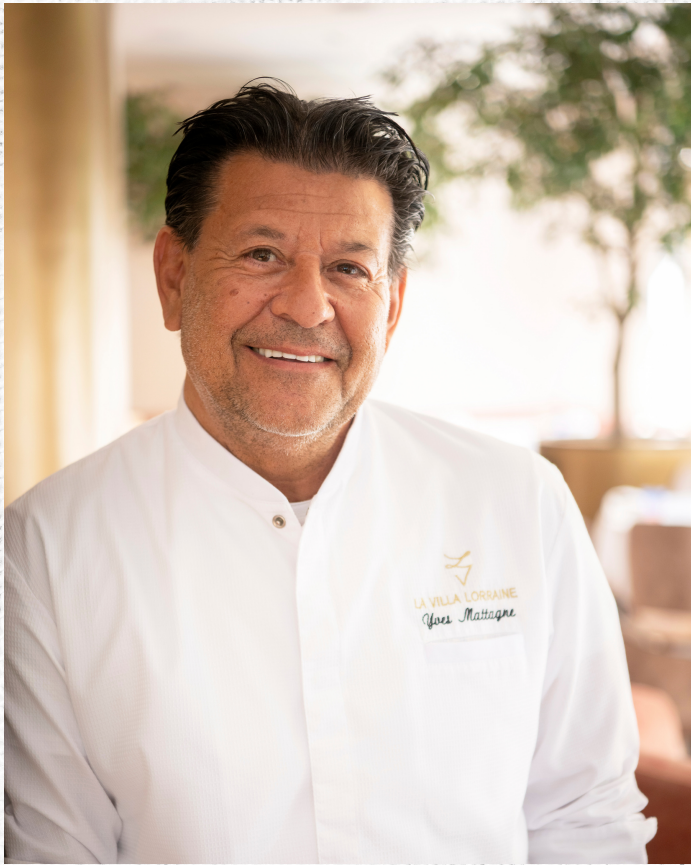
1. Coupez en brunoise l'ananas et la mangue, récupérez la chair des fruits de la passion.
2. Réalisez un caramel à sec avec le sucre. Quand il est ambré, ajoutez la brunoise d'ananas, le Knorr Professional Purée d'Épices au Gingembre et la moitié de la brunoise de mangue. Laissez compoter une vingtaine de minutes.
3. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
4. Hors du feu ajoutez le reste de la brunoise de mangue et la chair de fruits de la passion. Réservez au frais.
5. Mettez ensuite une fine couche de marmelade au fond de ramequins à crème brûlée.

### La crème anglaise vanille Bourbon

1. Réalisez une crème anglaise avec la crème, la vanille, les jaunes et le sucre. Cuire à 85°C.
2. Hors du feu ajoutez la Knorr Texture Gélatine.
3. Versez la préparation sur la marmelade dans les ramequins et laissez prendre au frigo minimum 12 heures.
4. Saupoudrez les crèmes de cassonade et brûlez au chalumeau au moment de servir.







Le chef le plus médiatisé de Belgique francophone semble être sur tous les fronts de la gastronomie. Il n'en est pas moins un homme de passion et d'empathie, de talent et de conviction. De l'orchestration de ses enseignes à la défense du secteur en passant par ses engagements envers diverses associations caritatives, Yves Mattagne a, dans son sac à multiples valeurs humaines, bien plus d'un don (de soi) qu'il n'y paraît.  
(- Master Cooks)



## BOOSTEZ L'AMBIANCE

Fêtez l'été avec Unilever Food Solutions. Avec notre programme Cook & Save, vous pouvez épargner pour un colis de base qui comprend plein d'articles pour animer et apporter une bonne ambiance. Avec nos colis d'animation, vous introduisez de la couleur et de la joie dans votre maison de repos et de soins pour un été inoubliable.

**Scannez-ici pour découvrir nos colis d'animation sur notre site internet**



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.