

LE REPAS
UNE FÊTE !
EST



Spécial Yves Mattagne

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 gazpacho

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

Amuse bouche

Le gazpacho



Coûts des aliments par personne: €2,33

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



Le gazpacho

- 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 gazpacho

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



La garniture

- Mélangez le tout ensemble et réservez au frais.

Le dressage

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

Astuce

Ajoutez 2 à 3 jaunes d'œuf et 25 cl de crème pour améliorer le gazpacho.

Entrée

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

Hellmann's Vinaigrette Soja aux graines de Sésame grillées



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



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

Knorr Primerba Champignon



Knorr Primerba Ail



Knorr Primerba Estragon

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 1L

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 1L.
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.

Dessert

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 | sucré |

La crème anglaise vanille Bourbon

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



Knorr Professional
Purée d'Épices au
gingembre



Knorr Texture Gélatine

LA PRÉPARATION

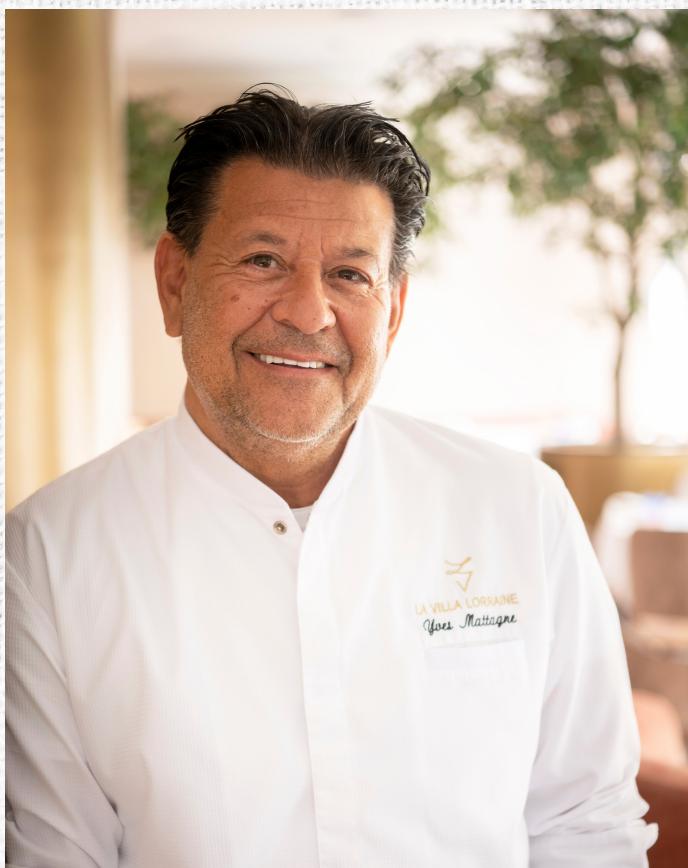
La marmelade

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.