

HAPPY BELGIUM DAY !

Menu exclusif pour la fête nationale



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



FIÈRE D'ÊTRE BELGE!

Suscitez l'enthousiasme de vos résidents pour la fête nationale ! Mettez **la fierté nationale** au menu et gâtez vos clients avec **des mets typiques de notre belle Belgique**.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



SOUPE AUX ASPERGES À LA BRABANÇONNE

Ingrédients pour 50 personnes :

125	g	Phase with Natural Butter Flavour
375	g	oignons, émincés
375	g	blancs de poireaux, émincés
8	l	eau
80	g	Knorr Bouillon de Poule en poudre
800	g	Knorr Professional Crème d'Asperges
30	g	Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres
2	l	Solo Professional Culinair
2,5	kg	Asperges blanches en dés, blanchies

Préparation

- Faites chauffer la **Phase with Natural Butter Flavour** et faites-y revenir les oignons et les poireaux.
- Ajoutez l'eau et le Bouillon de Poule et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
- Mixez finement la soupe et ajoutez le **Knorr Professional Crème d'Asperges**, tout en mélangeant.
- Portez à nouveau à ébullition et laissez mijoter environ 5 minutes à feu doux.
- Assaisonnez la soupe à l'aide du **Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres** et garnissez de **Solo Professional Culinair** et de dés d'asperges



Knorr Bouillon de Poule en poudre



Knorr Professional Crème d'Asperges



Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres



Solo Professional Culinair



WATERZOOI À LA KRIEK

Ingrédients pour 50 personnes :

10	l	Eau
350	g	Knorr 1-2-3 Bouillon de Poule
2,5	kg	Poireaux, en julienne
2,5	kg	Céleri, en julienne
2,5	kg	Carottes, en julienne
7,5	kg	Filet de poulet
2	l	Kriek (bière)
2,5	l	Solo Professional Culinair
--		Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc
100	g	Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres
100	g	Knorr Primerba Fines Herbes
170	g	Knorr Primerba Échalote
5	kg	Grenailles, cuites

Préparation

- Portez l'eau à ébullition avec le **Knorr 1-2-3 Bouillon de Poule**. Cuisez les légumes à point et réservez.
- Dans la même eau de cuisson, faites cuire les filets de poulet et réservez-les.
- Portez l'eau de cuisson à ébullition et ajoutez la Kriek et la **Solo Professional Culinair**. Liez le tout au moyen du **Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc** jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Rectifiez l'assaisonnement avec le **Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres**, le **Knorr Primerba Fines Herbes** et le **Knorr Primerba Échalote**.
- Incorporez les légumes, les filets de poulet et les pommes de terre et réchauffez bien le tout



Knorr 123
Bouillon de
Poule



Knorr Fonds
De Cuisine
Roux Blanc



Knorr
Primerba
Fines Herbes



Knorr Professional
Purée d'Épices
3 poivres



Solo Professional
Culinair



WATERZOOI

À LA KRIEK - Fingerfood

Ingrédients pour 50 personnes :

POUR LE WATERZOOI À LA KRIEK

350	g	poulet, cuit
350	g	légumes en julienne, cuits
180	ml	sauce
120	g	Knorr Préparation pour Terrines, Soufflés et Gratins

POUR LES GRENAILLES

460	g	Pommes de terre
470	g	eau
70	g	Knorr Préparation pour Terrines, Soufflés et Gratins

Préparation

POUR LE WATERZOOI À LA KRIEK

- Mixez jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- Versez la préparation dans des moules et enfournez dans un four vapeur à 90 °C pendant 15 minutes

POUR LES GRENAILLES

- Mixez jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- Versez la préparation dans des moules et enfournez dans un four vapeur à 90 °C pendant 15 minutes



**Knorr Préparation pour
Terrines, Soufflés et Gratins**



Cheesecake

Au Citron Vert

Ingrédients pour 50 personnes :

400	g	Beurre
800	g	Spéculoos
2	kg	Fromage frais
10	st	citrons verts (pour le jus et le zeste)
250	g	Sucre glace
1,25	l	Solo Professional Liaison & Foisonnement
200	g	Knorr Texture Gélatine
--		Confiture de fraises

Préparation

- Faites fondre le beurre à feu doux sans le laisser bouillir ni colorer.
- Placez les spéculoos dans un blender/mixeur et mixez jusqu'à l'obtention de miettes fines. Incorporez le beurre fondu aux biscuits et mixez une seconde fois.
- Tapissez le fond du gastronorme de cette pâte, lissez-la et réservez au frais jusqu'à ce que le fond ait durci.
- Mélangez le fromage frais, le jus et le zeste de citron vert et le sucre glace.
- Fouettez le **Solo Professional Liaison & Foisonnement** et le **Knorr Texture Gélatine** jusqu'à l'obtention d'une masse ferme, puis incorporez-la au mélange à base de fromage frais et mélangez jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Versez le tout sur le fond de spéculoos et lissez la surface. Réservez au frais et à couvert et laissez figer pendant 3 heures.
- Faites fondre la confiture de fraises et mixez-la très finement, garnissez-en le fromage frais figé et réservez à nouveau au frais.
- Coupez le cheese-cake en parts égales au moyen d'un couteau chaud et servez.



Knorr Texture Gélatine



LIPTON PERFECT MIXED BERRIES

Ingrédient pour 1 personne:

1	pc	Bâtons de cannelle
		Eau
1	sac	Lipton Exclusive Selection Earl Grey
		Myrtilles, surgelées
		Mûres, surgelées
20	ML	Sirop de Monin Mûres

Préparation

- Mettez 1 dose de Monin Mûres (10ml) dans un verre. Ajoutez les fruits rouges et la cannelle.
- Mélangez.
- Versez l'eau bouillante dans le verre. Ajoutez le sachet de thé **Lipton Exclusive Selection Earl Grey** et servez.

CONSEIL: recommandez à vos hôtes de laisser infuser le thé pendant 2 à 4 minutes



Lipton Exclusive
Selection Earl Grey



PRÊT POUR LA FÊTE NATIONALE BELGE AVEC CE MENU FESTIF ?

Découvrez plein d'inspirations de recettes sur ufs.be



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.