

UniKIT

PLATS

Oubliés

PART 1/2

Une assiette riche en souvenirs

Quel plaisir que de rappeler des souvenirs à vos convives ! Un voyage dans le passé est la promesse d'un repas en toute convivialité. Il est donc logique que les gens adorent déguster les plats de leurs jeunes années, servis comme à l'époque.

Faites faire un bond dans le passé à vos clients grâce à nos recettes traditionnelles, concoctées sur base de produits de qualité supérieure.

Invitez la nostalgie à votre table !

Plats oubliés

PINTADE À L'ESTRAGON	4
HOCHEPOT DE JOUES DE PORC, LARD ET CHIPOLATA	6
ARMORICAINE DE SCAMPI	8
STEAK À LA SAUCE AUX ÉCHALOTES	10



Pintade à l'estragon

INGRÉDIENTS (pour 50 personnes)

50 ml	Phase with Natural Butter Flavour
50 pcs	filets de pintade (150 g chacun)
180 g	échalotes, hachées finement
150 ml	vinaigre d'estragon
750 ml	vin blanc
1,2 l	eau
200 g	Knorr Fonds de Cuisine Fonds de Volaille
1,5 l	Solo Professional Culinaire
150 g	Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc
25 g	Knorr Primerba Estragon
50 g	Knorr Primerba Feuilles d'Estragon

PRÉPARATION Chauffez la Phase et colorez-y les filets de pintade, disposez-les dans un bac gastro 1/1 de 5 cm de haut. / Saupoudrez les échalotes dans la même poêle sans les colorer. / Arrosez de vinaigre d'estragon et de vin blanc et laissez l'alcool s'évaporer. / Ajoutez l'eau et le Fonds de Volaille en remuant. / Versez ce liquide sur les filets de pintade. / Mettez au four préchauffé à 120°C et faites cuire jusqu'à ce que les filets de pintade atteignent une température à cœur de 65°C. / Sortez-les et réservez-les au chaud. / Passez le liquide au tamis. / Portez le liquide à ébullition et ajoutez la Solo, liez avec le Roux Blanc et assaisonnez avec l'Estragon. / Finissez avec les Feuilles d'Estragon et versez la sauce sur les filets de pintade. / Servez avec des haricots verts et des pommes de terre grenailles.

Les indispensables



*Un goût
puissant*



Hochepot de joues de porc, lard et chipolata

INGRÉDIENTS (pour 50 personnes)

300 ml	Phase with Natural Butter Flavour
2 kg	pommes de terre, cuisson ferme
2 kg	carottes, hachées grossièrement
1 kg	céleris-raves, hachés grossièrement
1 kg	oignons, hachés grossièrement
1 kg	poireaux, hachés grossièrement
1 kg	choux de Savoie, hachés grossièrement
1 kg	choux de Bruxelles
7,5 l	eau
475 g	Knorr Fonds de Cuisine Fonds Blanc
25 g	Knorr Primerba Thym
4 kg	joues de porc
3 kg	lard non salé, en demi-tranches épaisses (60 g/personne)
50 pcs	chipolatas (de 100 g)

PRÉPARATION Chauffez la moitié de la Phase et faites-y dorer les pommes de terre et les légumes. / Portez l'eau à ébullition et faites-y dissoudre le Fonds Blanc et le Thym. / Versez sur les pommes de terre et les légumes et laissez bouillir un peu. / Retirez les légumes et placez-les dans un plat allant au four. / Chauffez le reste de la Phase et colorez les joues de porc et les tranches de lard. / Versez sur les légumes, faites cuire sous couvercle dans un four préchauffé à 160°C pendant environ 1 heure, ajoutez à nouveau le jus de cuisson des légumes et des pommes de terre. / Laissez ensuite mijoter une demi-heure sans couvercle. / Faites cuire les chipolatas et servez-les avec le reste.

Les indispensables



Idéal pour les plats et les sauces de base



Armoricaine de Scampi

INGRÉDIENTS (pour 50 personnes)

300 ml	Phase with Natural Butter Flavour
750 g	échalotes, hachées finement
150 g	Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail
300 ml	Cognac
2,5 l	vin blanc
2 l	eau
200 g	Knorr Fonds de Cuisine Fonds de Crustacés
7,5 kg	scampis (16/20 pelés)
80 g	Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc
140 g	Knorr Primerba Estragon
1 kg	Knorr Collezione Italiana Napoletana
100 g	persil, haché

PRÉPARATION Chauffez la moitié de la Phase et faites mijoter les échalotes avec la Purée d'Épices à l'Ail. / Arrosez avec le cognac et flambez. / Ajoutez le vin blanc et laissez l'alcool s'évaporer. / Ajoutez l'eau et portez à ébullition. Versez le Fonds de Crustacés en remuant. / Faites cuire à feu doux pendant 10 min. / Chauffez le reste de la Phase et y faites-y frire les scampis, ajoutez à la sauce, laissez cuire dans la sauce et liez avec le Roux Blanc. / Ajoutez l'Estragon, la Napoletana et le persil. / Servez avec du riz pilaf.

**Les
indispensables**



*Pas de grumeaux,
liant onctueux*



Steak à la sauce aux échalotes

INGRÉDIENTS (pour 50 personnes)











100 ml	Phase with Natural Butter Flavour
1,5 kg	échalotes, en demi-anneaux
20 g	Knorr Primerba Thym
25 g	Knorr Professional Purée d'Épices au Poivre
1,5 l	vin rouge
300 ml	Porto rouge
3	feuilles de laurier
3 l	eau
200 g	Knorr Fonds de Cuisine Fonds Brun
--	Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc
	beurre
50 pcs	steaks (de 150 g)

PRÉPARATION Chauffez la Phase et faites-y mijoter l'échalote. / Ajoutez le Thym et la Purée d'Épices au Poivre. Laissez mijoter jusqu'à ce que l'échalote soit cuite. / Arrosez avec le vin rouge et le Porto rouge, ajoutez le laurier et faites réduire de moitié. / Ajoutez l'eau et faites-y dissoudre le Fonds Brun en remuant. / Faites cuire environ 10 min. et liez avec le Roux Blanc selon la liaison désirée. / Montez la sauce selon vos souhaits avec un peu de beurre. / Faites frire le steak selon la cuisson désirée et servez-le avec des frites et une salade.

Les indispensables



Goût naturel de beurre,
résistance élevée à la chaleur

Les indispensables	Contenu	Rendement/boîte					Code grossiste
 Knorr Fonds de Cuisine Fonds Blanc	1 kg	20 l					
 Knorr Fonds de Cuisine Fonds Brun	1 kg	15 l					
 Knorr Fonds de Cuisine Fonds de Crustacés	1 kg	12,5 l					
 Knorr Fonds de Cuisine Fonds de Volaille	1 kg	25 l					
 Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc	1 kg	16,5 l		•	•	•	
 Knorr Fonds de Cuisine Roux Brun	1 kg	16,5 l		•	•	•	



Commandez nos produits
rapidement et en toute simplicité ?
C'est possible sur
UFS.com/webshop

