



DIMANCHE 5 AVRIL 2026

SAVEURS DE PÂQUES

"Pâques approche à grands pas, un moment parfait pour gâter les résidents avec un menu à base d'ingrédients de saison comme les asperges. Nous proposons quelques plats savoureux qui reflètent le printemps et garantissent un repas de Pâques festif. Avec ces plats, nous offrons une expérience gustative délicieuse que les résidents apprécieront certainement."

Chef Brent, Unilever Food Solutions

ASPERGES AVEC PURÉE ET SAUCE AU BEURRE CITRONNÉE



Ingrédients pour 50 personnes



Coûts alimentaires par personne : 3,00 €

- 150 pc d'asperges blanches
- 9 l d'eau (pour la purée)
- 1 l de crème 40%
- 2 kg de **Knorr Gourmet Purée de Pommes de Terre en Poudre**
- 1 kg de beurre
- 200 g de **Knorr Primerba Fines Herbes**
- 5 l d'eau (pour la sauce)
- 950 g de **Knorr Professional Sauce au Beurre Citronnée en Poudre**
- morceaux de jambon cuit

PRÉPARATION

Asperges :

- Faites cuire les asperges dans un cuiseur vapeur préchauffé à 100°C jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore croquantes.

Purée :

- Portez l'eau et la crème à légère ébullition.
- Incorporez progressivement Knorr Gourmet Purée de Pommes de Terre en remuant et laissez mijoter doucement pendant 5 minutes.
- Mélangez le beurre et Knorr Primerba Fines Herbes dans la purée.
- Assaisonnez éventuellement avec du poivre, du sel et de la noix de muscade.

Sauce au beurre citronnée :

- Portez l'eau à ébullition.
- Incorporez Knorr Professional Sauce au Beurre Citronnée en remuant et laissez mijoter pendant 5 minutes.

Finition :

- Répartissez la purée sur l'assiette.
- Disposez les asperges sur la purée.
- Nappez de sauce au beurre citronnée et garnissez de morceaux de jambon cuit.

ASTUCE

Remplacez les morceaux de jambon par du saumon fumé ou des lanières de poulet fumé.

Remplacez la sauce au beurre citronnée par une sauce hollandaise en alternative.



COOK & SAVE
25 POINTS



COOK & SAVE
20 POINTS



COOK & SAVE
50 POINTS

ASTUCE

Faites cuire des pommes de terre fraîches et réutilisez l'eau de cuisson avec notre Knorr Gourmet Purée de Pommes de Terre.



Unilever
Food
Solutions

SOUPE D'ASPERGES AUX FINES HERBES

50

Ingrédients pour
50 personnes

€

Coûts alimentaires
par personne : 0,50 €

- 2 kg d'oignons, en rondelles
- 1 kg d'asperges surgelées
- matière grasse
- 10 l d'eau
- 750 g de **Knorr Professional Crème d'Asperges en Poudre**
- 50 g de **Knorr Primerba Fines Herbes**
- pointes d'asperges
- lanières de truite fumée
- cerfeuil

PRÉPARATION

- Faites revenir les rondelles d'oignon et les asperges surgelées dans un peu de matière grasse.
- Ajoutez l'eau et portez à ébullition. Laissez mijoter.
- Mixez le tout et passez-le au tamis.
- Incorporez progressivement Knorr Professional Crème d'Asperges en remuant. Puis laissez mijoter encore 5 minutes.
- Ajoutez Knorr Primerba Fines Herbes à la fin.
- Terminez la soupe en ajoutant les pointes d'asperges, les lanières de truite fumée et le cerfeuil.

ASTUCE

Remplacez les lanières de truite fumée par des lanières de poulet.



TORTELLINIS FARCIS AVEC SAUCE CARBONARA ET BROCOLIS

50

Ingrédients pour
50 personnes

€

Coûts alimentaires
par personne : 2,50 €

Ingrédients pour la sauce :

- 5 l d'eau
- 2,5 l de lait
- 850 g de **Knorr Professional Sauce Carbonara en Poudre**

Ingrédients pour la recette complète :

- 2,5 kg de lardons
- 1 kg d'oignons, coupés
- 4 kg de morceaux de poulet précuits
- 4 kg de **Knorr Professional Tortellini Al Formaggio Pâtes**
- 5 kg de brocolis en bouquets
- tomates concassées (pour la finition)

PRÉPARATION DE LA SAUCE

- Mélangez l'eau et le lait.
- Incorporez Knorr Professional Sauce Carbonara en remuant.
- Laissez mijoter pendant au moins 5 minutes.

PRÉPARATION DE LA RECETTE COMPLÈTE

- Faites revenir les lardons et les oignons coupés dans une poêle pendant quelques minutes.
- Mélangez les lardons, les oignons et les morceaux de poulet précuits avec la sauce carbonara déjà préparée.
- Répartissez Knorr Professional Tortellini Al Formaggio dans un plat gastronomique.
- Nappez les tortellinis avec la sauce carbonara.
- Faites cuire le tout couvert dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les bouquets de brocolis à la vapeur dans un four préchauffé à 100°C.
- Sortez le plat du four et incorporez les brocolis cuits à la vapeur.
- Terminez avec les tomates concassées.



Unilever
Food
Solutions



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