

Début le samedi 1<sup>er</sup> juillet 2023

# LE TOUR

- ✓ POTAGE : Bisque de homard au fenouil, fruits de mer et basilic
- ✓ PLAT PRINCIPAL : Mijoté de cuisses de poulet avec une sauce au vin rouge et purée d'herbes
- ✓ SAUCES & DIPS : Sauce Dugléré - Sauce Maltaise - Dip à l'aïoli français



## POTAGE

### Bisque de homard au fenouil, fruits de mer et basilic

€ Coûts alimentaires par personne : 1,55 €

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 2 l eau
- 100 g fromage frais nature
- 200 g **Knorr Professional Soupe de Poisson à la Bretonne**
- 150 g fenouil
- 10 g **Knorr Professional Concentré Liquide Concentrate Légumes**

#### La garniture

- 150 g crevettes hollandaises
- 75 g ciboules

#### PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI



### SOUTENEZ VOTRE CYCLISTE BELGE PRÉFÉRÉ !

Plongez votre maison de repos dans une **ambiance typiquement belge** et encouragez nos cyclistes. Le kit d'animation composé de « **matériel de décoration belge** », disponible via Cook & Save, vous facilite la tâche ! Tous ensemble pour le maillot jaune !

SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI



## PLAT PRINCIPAL

### Mijoté de cuisses de poulet avec une sauce au vin rouge et purée d'herbes

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

€ Coûts alimentaires par personne : 2,59 €

#### Poulet

- 1,5 kg cuisse de poulet
- huile d'olive
- poivre et sel

#### Sauce

- 300 g oignon
- 750 g champignons de Paris
- 1 kg carottes en dés
- 1,5 l **Knorr Garde d'Or Sauce à la Bordelaise**
- 30 g **Knorr Primerba Thym**

#### Poulet en sauce

- 2 dl crème
- 30 g **Knorr Primerba Fines Herbes**
- 2 l eau

#### Purée

- 500 g **Knorr 1-2-3 Purée de Pommes de Terre Base Froide**

#### PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI



7 POINTS

23 POINTS

13 POINTS

13 POINTS

*Sprint, ascension, contre-la-montre...*  
 Marquez des points **COOK & SAVE** avec ces sauces et dips typiquement français!

**SAUCE**



LE MAILLOT VERT

## Sauce Dugléré

€ Coûts alimentaires par personne : 0,55 €

**INGRÉDIENTS POUR 20 PERSONNES**

- 500 ml **Knorr Garde d'Or Sauce Vin Blanc**
- 25 g **Knorr Primerba Fines Herbes**
- 250 g **Knorr Professional Napoletana Poche Sauce Tomato**

PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI



**SAUCE**

LE PULL À POIS

## Sauce Maltaise



€ Coûts alimentaires par personne : 0,36 €

**INGRÉDIENTS POUR 20 PERSONNES**

- 500 ml **Knorr Garde d'Or Sauce Hollandaise**
- 100 ml jus d'orange
- 125 g crème fouettée



**ASTUCE :** Ce **classique français** se marie parfaitement avec les asperges et les plats à base de pommes de terre.



PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI

**DIP**

LE MAILLOT JAUNE

## Dip à l'aioli français



€ Coûts alimentaires par personne : 0,10 €

**INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES**

- 150 g **Hellmann's Yoghurt style Dressing**
- 200 g **Hellmann's Real Mayonnaise**
- 25 g **Knorr Primerba Ail**
- 10 g **Conimex Sambal Oelek**

PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI



**ASTUCE :** Servez ce dip typiquement français en accompagnement des **The Vegetarian Butcher™ NoChicken Nuggets** croustillants. Un en-cas idéal pendant l'une des courses.



Plus d'info sur [ufs.com](http://ufs.com)



Unilever Food Solutions

Support. Inspire. Progress.