

Bouillon de bœuf thaï aux crevettes

Ingrédients pour 10 :

10 g - Bouillon de bœuf FT&D Knorr



10 g - Purée de gingembre Knorr



30 g - Mise en place Thaï Knorr



1 L - Eau



10 pces - Gambas



200 g - Carottes



1 bouquet - Cives



Bouillon de bœuf thaï
Cives et julienne de légumes



Progression :

- Laver les légumes, ciseler la cive et tailler les carottes en fine julienne.
- Décortiquer les gambas
- Porter l'eau à ébullition, y disperser le bouillon de bœuf et laisser mijoter 3 minutes.
- Parfumer le bouillon avec la purée de gingembre et la mise en place Thaï
- Pocher rapidement les gambas dans le bouillon et réserver.
- Répartir les légumes au fond des verrines et poser dessus une gambas.
- A la commande, verser dessus le bouillon bien chaud.



Crèmeux aux 3 agrumes

Ingrédients pour 1,3 kg :

190 g - d'eau



190 g - de saveur intense agrumes Knorr



60 g - de Maïzena



10 pcs - Œufs



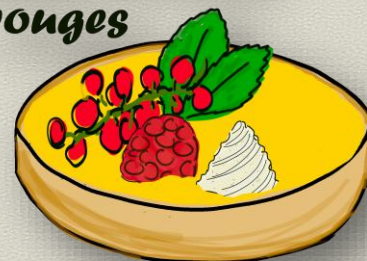
370 g - de sucre



450 g - de beurre

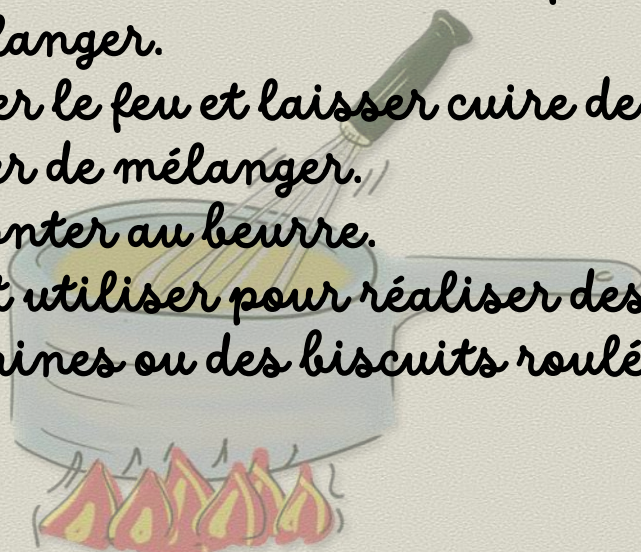


**Tartelette aux
3 agrumes et fruits
rouges**




Progression :

- Mélanger dans un cul de poule les œufs, ajouter le sucre, la maïzena et finir par l'eau et la saveur intense agrumes.
- Verser dans une russe et mettre à cuire à feu doux sans arrêter de mélanger.
- A ébullition, baisser le feu et laisser cuire deux minutes sans cesser de mélanger.
- Laisser tiédir et monter au beurre.
- Réserver au froid et utiliser pour réaliser des tartelettes, des verrines ou des biscuits roulés.



Sablés noisette-parmesan au basilic


Ingrédients pour 250 bouchées de 6 g :


420 g - de beurre 

150 g - de poudre de noisette 

400 g - de farine 

50 g - de Maïzena 

4 pcs - jaune d'œufs (90g) 

30 g - eau 

250 g - parmesan râpé (ou grana padano) 

100 g - graines de courge

10 g - levure chimique 

50 g - Mise en place basilic 

Progression :

- Au batteur, muni du « K », mélanger les poudres. Ajouter les jaunes d'œufs, l'eau, la MEP Basilic puis le beurre froid coupé en petit morceaux. Sabler la masse sans trop la travailler.
- Former des boudins dans du papier film et faire prendre au froid.
- Couper les sablés d'un cm d'épaisseur et cuire au four à 180°C durant 10 minutes.
- La recette peut être réalisée avec d'autres MEP, ou des purées d'épices et saveurs Intenses (pour ces 2 produits ajouter 8g de sel à la masse)

Sauce au « Cheddar fumé »

Ingrédients pour 1,5 l de sauce :

50 g - de fonds brun lié Knorr



1 l - d'eau



300 g - crème liquide



60 g - de saveur intense fumé Knorr



300 g - de cheddar rouge râpé



15 g - de purée d'ail Knorr



P.M - Tabasco chipotle

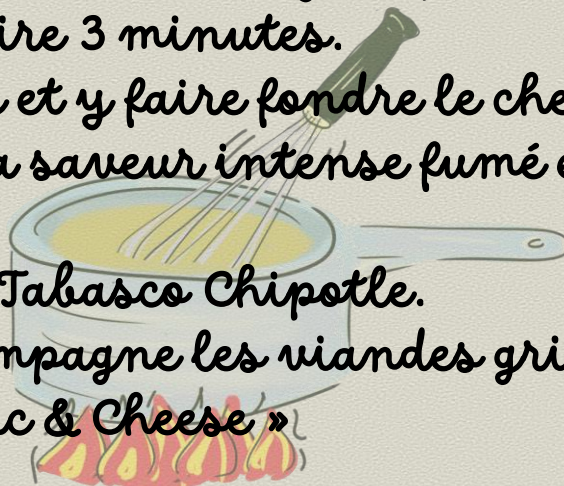


Sauce au "cheddar fumé"



Progression :

- Porter l'eau à ébullition et y disperser le fonds brun, laisser cuire 3 minutes.
- Ajouter la crème et y faire fondre le cheddar.
- Parfumer avec la saveur intense fumé et la purée d'ail.
- Relever avec du Tabasco Chipotle.
- Cette sauce accompagne les viandes grillées ou les pâtes façon « Mac & Cheese »



Sauce « French'Ponzu »

Ingrédients pour 1l de sauce :

25 g - de jus de veau lié Knorr



1/2 l - d'eau



500 g - Sauce Teriyaki Knorr



20 g - de saveur intense agrumes Knorr

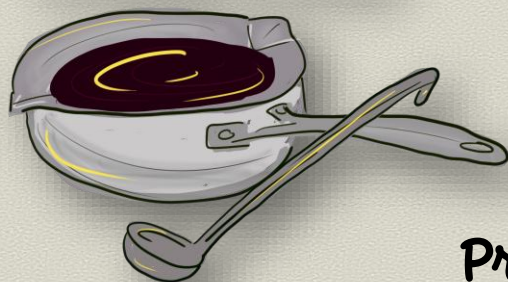


10 g - de purée de gingembre Knorr



Sauce

"French'Ponzu"



Progression :

- Porter l'eau à ébullition et y disperser le jus de veau, laisser cuire 3 minutes.
- Porter la sauce Teriyaki à ébullition et laisser épaissir 1 minute.
- Mélanger le jus de veau et la Teriyaki et parfumer avec la purée de gingembre et la saveur intense agrumes.
- Cette sauce accompagne à merveille les viandes, les volailles ainsi que les poissons.

