Knorr PROFESSIONAL

CUISINE DU MONDE

KNORR® PROFESSIONAL BOOK RECETTES

Faites voyager vos *créations*

Unilever Food Solutions

Table des recettes

Cuisine du monde Sunshine Chilli
Pages 3 à 5

Cuisine du monde Teriyaki
Pages 6 à 8

Cuisine du monde Sambal Manis
Pages 10 à 11

Magret de canard et sa poêlée de légumes

RECETTE POUR 100 COUVERTS

Quantité et ingrédients

- 50 magrets de canard
- 5kg de carottes
- 5kg de pois mange-tout
- 3kg de poivrons rouges
- 3kg de petits champignons
- 3kg de petits pois
- 2kg de pousses de soja
- 5 bottes de cébettes
- Huile d'olive
- 2l de **Sunshine Chili KNORR® Professional**
- Sel et poivre

Préparation

1. Parer les magrets de canard, puis saisir à feu vif 2 min de chaque côté sans matière grasse. Réserver en bac gastro et badigeonner de **Sunshine Chili KNORR® Professional (1l).**

2. Rôtir à 160°C pendant 10 min. Refroidir en cellule puis tailler en tranches en réservant le jus de cuisson.

3. Laver tous les légumes, éplucher les carottes et tailler en julienne, ainsi que les poivrons. Tailler les pois mange-tout et les cébettes en sifflet. Cuire les petits pois, les pois mange-tout à la vapeur.

4. Poêler rapidement les carottes, les poivrons, les champignons, les pousses de soja et les cébettes séparément sur feu vif avec de l'huile d'olive quelques minutes afin de garder leur croquant.

5. Au moment du service, mélanger tous les légumes pour la remise en température ajouter le deuxième litre de **Sunshine Chili KNORR® Professional** et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Remettre le magret en température, servir napper de jus de cuisson et de la poêlée de légumes.

Rouleau de printemps au bœuf et à la mangue

RECETTE POUR 100 COUVERTS

Quantité et ingrédients

Pour la cuisson du rond de gîte
- 2.5kg de rond de gîte
- 200ml de **Concentré Liquide Bœuf 1L KNORR® Professional**

Garniture
- 2.5kg de mangue (bandes de 1cm)
- 500g d 'échalotes
- 200g de coriandre fraîche
- 150g de menthe fraîche
- 150g de basilic thaïlandais
- 50g de ciboulette
- 500g de feuilles de salade
- 1kg de papier de riz

Sauce
- 700ml d'eau
- 0.8l de **Sunshine Chili KNORR® Professional**
- 50g Purée d'ail **KNORR® Professional**
- 200g de piments frais

Préparation

Rouleaux de printemps au bœuf
1. Rôtir le rond de gîte assaisonné avec le concentré de bœuf, le trancher finement après refroidissement.
2. Placer la feuille de riz dans de l'eau chaude pendant 20 secondes. Placez-la sur un torchon ou une surface plane et placez les ingrédients émincés et tranchés au centre.
3. Recouvrir d'une feuille de laitue et rouler (fermer les extrémités).
4. Garnir avec la sauce en mélangeant les ingrédients.

Sauce
1. Mélangez les ingrédients ensemble pour former une sauce légèrement épicée.

Truite frit croustillante et riz basmati

RECETTE POUR 100 COUVERTS

Quantité et ingrédients

- 16kg de filets de truite fraiche
- 40 cl **Concentré Liquide Poisson KNORR® Professional**
- 1.5kg d'**Amidon de Maïs MAIZENA ®**

Sauce
- 5kg de **Sunshine Chili KNORR® Professional**

Accompagnement
- 7kg de Riz basmati
- 70 Dl Eau

Légumes
- 50cl Huile de sésame
- 50 pièces Tige de citronnelle, coupée en deux
- 10kg de Pak Choi, nettoyé, coupé
- 20 cl de **Concentré Liquide légumes KNORR® Professional**
- 300g Coriandre fraîche, effeuillée
- 100g Chili frais, coupé
- 50 citron vert coupés en deux

Préparation

Poisson
1. Entailler les filets de truite en croix jusqu'à la peau Assaisonner avec le Concentré de poisson et bien fariner dans la maïzena (aussi dans les entailles. Bien taper les filets pour enlever la maïzena et frire croustillant dans la friteuse.

Sauce
1. Chauffer **Sunshine Chili KNORR® Professional** et accompagner le poisson avec.

Accompagnement
1. Bien rincer le riz basmati sous l'eau froide le déposer dans un bac GN avec l'eau. Cuire au vapeur à 100 °C et 100 % de vapeur pendant 35 minutes
2. Sortir, l'aérer et éventuellement le saler.

Légumes
1. Chauffer l'huile de sésame, ajouter la citronnelle et sauter légèrement.
2. Ajouter le Pak Choi et continuer à sauter. Assaisonner avec le concentré de légumes, ajouter un peu d'eau et cuire à couvert jusqu'à ce que le chou soit fondant.
3. Dresser les légumes, présenter le poisson par-dessus et napper avec la sauce.
4. Servir le riz à part et garnir avec la coriandre, le chili et le citron vert.

Focaccia végétarienne

RECETTE POUR 100 COUVERTS

Quantité et ingrédients

- 100 pièces de focaccias
- 200 pièces **d'émincé végétarien Le Boucher Végétarien ®**
- 800ml de sauce soja
- 4kg de concombres
- 100 pièces d'aubergines
- 2kg de laitue
- 1l de **sauce cuisine du monde Teriyaki KNORR® Professional**
- 1,50l de **Sauce Vinaigrette Balsamique-Fraise 1L MAILLE ®**
- 200g de citrons verts
- 5kg de tomate cerise
- 1,50 kg d'Oignons rouges

Préparation

Préparation de l'émincé végétarien

1. Faites cuire l'émincé végétarien au four sec à 180° pendant 20 min, sorti du four déglacer avec la sauce soja salée.

2. Lavez et coupez les concombres en tranches, placez-les dans un sac sous vide avec environ 50 g de sauce **Teriyaki KNORR® Professiona**l et fermez sous vide à 100%. Mettre de côté et laisser infuser pendant environ 20 minutes.

3. Coupez les aubergines en deux et faites des incisions en forme de croix. Faites cuire au four à 180°C pendant environ 20-30 min jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

4. Retirer du four et glacer dans une poêle avec le jus de citron vert et la sauce **Teriyaki KNORR® Professiona**l restante.

5. Couper les cœurs de salade en deux et les faire revenir dans une poêle, déglacer avec la vinaigrette **Balsamique Fraise Maille®** et glacer.

6. Coupez les tomates cerises en deux et les oignons en lamelles.

7. Préparez une salade avec la **vinaigrette Balsamique Fraise MAILLE®**.

8. Assemblez le sandwich comme vous le souhaitez.

Assiette de légumes Teriyaki

RECETTE POUR 100 COUVERTS

Quantité et ingrédients

- 6 choux-fleurs
- 5kg de carottes fanes
- 5kg de maïs sous vide
- 5kg de petites aubergines
- Huile d'olive
- **2l Teriyaki KNORR® Professional**
- Sel, poivre

Préparation

1. Laver et parer les légumes.
2. Badigeonner les choux-fleurs entiers d'huile d'olive et de sauce **Teriyaki KNORR® Professional** puis cuire en papillote d'aluminium 1h30 à 180°C four sec.
3. Tailler légèrement les aubergines dans la chair afin de faire pénétrer l'huile d'olive et badigeonner de sauce Teriyaki, cuire au four sec 30 min à 180°C.
4. Glacer les carottes avec de l'huile d'olive et la sauce Teriyaki.
5. Napper les épis de maïs de sauce Teriyaki et faire dorer au four sec 20 min à 180°C.
6. Au moment du service, couper les choux-fleurs en tranches, disposer sur assiettes les tranches de choux, les carottes, les épis de maïs et les aubergines, rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Echine de porc Teriyaki

RECETTE POUR 100 COUVERTS

Quantité et ingrédients

- 16kg d'échine de porc
- 300g de purée d'épice ail Knorr
- Huile d'olive
- 2l de sauce **Teriyaki KNORR® Professiona**l
- 7kg de lentilles vertes
- 5 bottes de cébettes
- 5 bottes de persil
- 1,5 litres de **vinaigrette échalotes oignons rouges MAILLE ®**
- Sel, poivre

Préparation

1. Badigeonner l'échine de purée d'ail Knorr, saisir avec de l'huile d'olive et cuire 1h30 à l'étouffée, mouiller avec la sauce **Teriyaki KNORR® Professiona**l.
2. Une fois la cuisson terminée refroidir en cellule et couper en tranches, garder le jus de cuisson.
3. Hacher le persil et émincer les cébettes.
4. Cuire les lentilles au four vapeur avec du sel départ à froid, environ 20 min, elles doivent garder un peu de croquant.
5. Assaisonner quand elles sont encore chaudes avec la **vinaigrette échalotes oignons rouges MAILLE ®**. Refroidir en cellule.
6. Ajouter le persil et les cébettes aux lentilles froides et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
7. Au moment du service émincer les tranches d'échine avant de remettre en température, napper du jus et servir avec la salade de lentilles.

Salade de choux à la japonaise

RECETTE POUR 100 COUVERTS

Quantité et ingrédients

- 5 choux rouges
- 5 choux blancs
- 2kg de pomme
- 2kg de carotte
- 1l de jus de citron vert
- Graines de sésame
- 2l de **sauce Sambal Manis KNORR® Professiona**l
- Sel, poivre

Préparation

1. Laver et parer les légumes, éplucher les carottes, garder la peau des pommes.
2. Emincer finement les choux, tailler les carottes et les pommes en julienne.
3. Mélanger tous les légumes, assaisonner de jus de citron vert et de **sauce Sambal Manis KNORR® Professiona**l, rectifier en sel et poivre. Réserver 1 à 2 heure au frais.
4. Au moment du service parsemer de graines de sésame.

Unilever Food Solutions

Hamburger Kimchi coréen

RECETTE POUR 100 COUVERTS

Quantité et ingrédients

Burger
- 100 pièces de **Palet Végétarien Le Boucher Végétarien** ® 30x80g
- 100 pièces de Pain burger rond

Glaçage
2l de **Sambal Manis KNORR® Professional**
- 300ml d'huile de sésame
- 150g de Purée d'Ail Pot 750g **KNORR® Professional**
- 100g de Purée de Chili

Kimchi Mayo
- 2kg de **Mayonnaise à la moutarde de Dijon Haute Fermeté seau 5L AMORA ®**
- 1kg de Kimchi
- 200ml d'huile de sésame

Légumes
- 2kg de radis
- 2kg de concombres
- 1kg d'oignons rouges
- 1kg de laitue
- 100g de persil
- 100g de coriandre fraîche

Préparation

Burger
1. Faites cuire les **Palets Végétariens Le Boucher Végétarien®** selon les recommandations de préparation.

Glaçage
1. Pour le glaçage, mélanger tous les ingrédients ensemble, chauffer.
2. Laquer les **Palets Végétariens Le Boucher Végétarien®.**

Kimchi Mayo
1. Pour la mayonnaise au kimchi, réduire en purée le kimchi prêt à cuire avec de l'huile de sésame et l'incorporer à la **mayonnaise à la moutarde de Dijon Haute Fermeté seau 5L AMORA®.**

Légumes
1. Laver, tailler les légumes.

2. Monter le burger

Wok de légumes

RECETTE POUR 100 COUVERTS

Quantité et ingrédients

- 5kg de carottes
- 5kg de pois mange-tout
- 3kg de pousse de soja
- 3kg de tomate cerise
- 3kg de petits champignons
- 2kg d'asperges
- 3kg de petits pois
- 5 bottes de cébettes
- Huile d'olive
- 2l de **Sambal Manis KNORR® Professional** Sel, poivre

Préparation

1. Laver tous les légumes, éplucher les carottes et tailler en julienne.
2. Couper les tomates cerises en deux, tailler les pois mange tout et les cébettes en sifflet, parer les asperges.
3. Cuire les petits pois, les pois-mange tout et les asperges à la vapeur.
4. Poêler rapidement les carottes, les champignons, les pousses de soja et les cébettes séparément sur feu vif avec de l'huile d'olive quelques minutes afin de garder leur croquant.
5. Au moment du service, mélanger tous les légumes pour la remise en température en ajoutant les tomates cerises, verser la **sauce Sambal Manis KNORR® Professional** et mélanger bien.
6. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre au besoin.