

**Les recettes**  
**des**  
**CHAMPIONS**

Édition spéciale de  
l'Euro de football 2021

*Plats & Desserts*

# Nos conseils pour animer votre établissement pendant la période de la coupe d'Europe de Foot 2021



Quand l'Euro 2020 va se jouer en 2021 ! Une édition totalement inédite, le tournoi décalé d'un an en raison de la pandémie et des matchs qui se disputeront dans plusieurs pays à l'occasion des 60 ans de la compétition. Découvrez la composition des 6 groupes et soutenez avec vos convives l'incroyable groupe F dont fait partie la France.

Groupe A	Groupe B	Groupe C	Groupe D	Groupe E	Groupe F
<ul style="list-style-type: none"> <li>Turquie</li> <li>Italie</li> <li>Pays de Galles</li> <li>Suisse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Danemark</li> <li>Finlande</li> <li>Belgique</li> <li>Russie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pays-Bas</li> <li>Ukraine</li> <li>Autriche</li> <li>Macédoine du Nord</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Angleterre</li> <li>Croatie</li> <li>Écosse</li> <li>Rép. tchèque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espagne</li> <li>Suède</li> <li>Pologne</li> <li>Slovaquie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hongrie</li> <li>Portugal</li> <li><b>France</b></li> <li>Allemagne</li> </ul>

Pour vous aider à supporter la France et animer votre établissement, découvrez des recettes spéciales créées par les conseillers culinaires d'Unilever Food Solutions France et adaptées aux besoins des chefs en restauration collective.



Nous vous proposons **20 recettes gourmandes** qui vont faire voyager vos convives tout en assurant :

- Un strict respect des exigences de la loi EGalim avec un apport de protéines varié à base de protéines végétales et produits Bio
- Un coût portion adapté à la restauration collective

*C'est le moment d'animer votre restaurant !*

**Découvrez nos conseils**

## #1 Décoration

Décorez votre restaurant lors des jours de Match !

**1 GUIRLANDE DRAPEAUX FRANÇAIS OFFERTE\***  
pour l'achat de 150€ de produits\*\*

\*Offre valable dans la limite d'un kit par établissement et des stocks disponibles. Visuel non contractuel.  
\*\* Offre exclusive disponible sur notre e-shop.

**UN KIT DE DÉCORATION FOOT OFFERT\*** pour l'achat de 450€ de produits

Visuels non contractuels

J'aime !

J'aime pas !



Faites participer vos convives !

## #2 Supporter

Il est temps de leur demander de noter le plat du jour. À eux de jouer les arbitres en fin de service et de mettre dans une urne un « carton jaune » s'ils ont aimé le plat que vous leur avez servi ou un « carton rouge » s'ils n'ont pas aimé !

## #3 Expérience

Faites leur vivre une expérience Foot lors de leur passage dans votre établissement

Lors du service, accueillez vos convives en leur disant « **Bonjour** » dans la langue du Pays (ex : lors du match Portugal / Allemagne vos serveurs peuvent dire « **Ola** » en portugais ou « **Hallo** » en allemand).  
Demandez-leur quelle est leur équipe préférée !



Ola!



# Le Parigot burger

## Ingrédients pour 100 personnes

- Pains burger de forme carrée 100
- Le Boucher Végétarien® Palet Végétarien 8 Kg
- Roquette 1 Kg
- Tomates 3 Kg
- Champignons de Paris 1,5 Kg
- Brie en tranches 3 Kg
- AMORA® Mayonnaise de Dijon Seau 5L 1 Kg
- AMORA® Ketchup Colis de 6 Poches de 2,5kg 1 Kg

## Préparation

Couper les tomates, les champignons de Paris et le brie en tranches.

Cuire les Palets Végétariens Le Boucher Végétarien® au four à 180°C pendant 8 minutes.

Monter les burgers en alternant tous les ingrédients avec la Mayonnaise AMORA® et le Ketchup AMORA®.

**Coût portion : 2,40€**

 **recette végétarienne**



# France

## Crème Renversée Bio AU CAMEL

## Ingrédients pour 96 personnes

- Crème Brûlée / Renversée Bio alsa Professionnel 960 g
- Lait 1/2 écrémé U.H.T bio 8 L
- Sauce Dessert Caramel alsa Professionnel 440 g

## Préparation

Délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer doucement le premier mélange, puis revenir à ébullition tout en remuant. Répartir dans des ramequins. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement. Renverser les crèmes et napper généreusement de Sauce Dessert Caramel alsa Professionnel.

**Coût portion : 0,28€**

 **recette végétarienne**

## Jours de match de la France

France vs Allemagne	MAR 15/06
Hongrie vs France	SAM 19/06
Portugal vs France	MER 23/06



# Lasagnes Végétales

## Ingrédients pour 100 personnes

• Knorr Sauce Béchamel déshydratée	300 g
• Lait 1/2 écrémé U.H.T	3 L
• Knorr® Collezione Italiana Lasagne	5 Kg
• Knorr® Collezione Italiana Sauce Napoletana	6 Kg
• Oignons ciselés surgelés	1 Kg
• Carottes râpées	1 Kg
• Knorr® Bouillon Bio de Légumes	75 g
• Emmental râpé	1 Kg
• Knorr® Mise en place Bouquet de Provence	50 g
• Knorr® Professional Purée d'Ail	200 g
• Huile d'olive	1 L
• Le Boucher Végétarien™ Haché Végétalien	10 Kg

## Préparation

### Béchamel :

Confectionner 3 litres de Sauce Béchamel avec le lait selon le mode d'emploi.

### Haché :

Faire revenir les oignons hachés dans l'huile d'olive puis ajouter la Collezione Italiana Sauce Napoletana Knorr®, la Mise en Place Ail Knorr® et la Mise en Place Bouquet de Provence Knorr® et mouiller avec le Bouillon Bio de Légumes Knorr® au préalablement reconstitué. Ajouter le Haché Végétalien Le Boucher Végétarien™ surgelé dans la sauce chaude. Le laisser revenir en température une vingtaine de minutes et réserver.

### Montage et cuisson :

Dans un plat à gratin monter la lasagne en alternant les feuilles de Collezione Italiana Lasagne Knorr®, le haché en sauce, finir par la béchamel et saupoudrer de fromage râpé. Passer au four 30 minutes et servir.

**Coût portion : 2,10€**



# Italie

## Panna Cotta Bio SAUCE AUX FRAISES

## Ingrédients pour 96 personnes

• Panna Cotta Bio alsa Professionnel	960 g
• Lait 1/2 écrémé U.H.T bio	4 L
• Crème liquide U.H.T bio	4 L
• Sauce Dessert Fraise alsa Professionnel	400 g

## Préparation

Délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange, puis revenir à ébullition tout en remuant et laisser cuire 1 minute. Répartir dans des ramequins et réserver au frais jusqu'à complet refroidissement. Démouler les Panna Cotta Bio et napper de Sauce Dessert Fraise alsa Professionnel.

**Coût portion : 0,49€**

## Jours de match de l'Italie

Turquie vs Italie	VEN 11/06
Italie vs Suisse	MER 16/06
Italie vs Pays de Galles	DIM 20/06



# Emincé Végétalien

## À LA STROGANOFF

### Ingrédients pour 100 personnes

- Eau 20 L
- Knorr® Bouillon de Légumes 250 g
- AMORA® Moutarde de Dijon seau 5 Kg
- Champignons 5 Kg
- Cornichons 2 Kg
- Oignons rouges 3 Kg
- Paprika 10 Kg
- Riz cuit 5 L
- Crème liquide 12 Kg
- Le Boucher Végétarien™ Emincé Végétalien

### Préparation

Préparer la sauce avec de l'eau, la crème, le Bouillon de Légumes Knorr®, le paprika et la Moutarde de Dijon AMORA®.

Faire revenir les champignons et les oignons et les ajouter à la sauce avec les Emincés Végétaliens Le Boucher Végétarien™ et les cornichons.

Servir avec un riz pilaf ou cuit vapeur.

**Coût portion : 2,70€**

 **recette végétarienne**



# Suisse

## Clafoutis Bio

### AUX CERISES

### Ingrédients pour 80 personnes

- Clafoutis Bio alsa Professionnel 1,6 Kg
- Lait 1/2 écrémé U.H.T bio 5 L
- Cerises égouttées en conserve bio 1,5 Kg
- Sucre glace 250 g

### Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Délayer la préparation alsa Professionnel dans le lait froid à l'aide d'un fouet. Verser le mélange dans un moule beurré, puis y répartir les cerises. Faire cuire environ 45 minutes au four à 180°C. Avant de servir, détailler en parts individuelles, puis saupoudrer de sucre glace.

**Coût portion : 0,55€**

 **recette végétarienne**



## Jours de match de la Suisse

- .....
- Pays de Galles vs Suisse SAM 12/06
- Italie vs Suisse MER 16/06
- Suisse vs Turquie DIM 20/06

# Carbonnade De Bœuf

À LA BIÈRE DE GARDE ET AU PAIN D'ÉPICE

## Ingrédients pour 100 personnes

• Macreuse	1 Kg
• Carottes	400 g
• Oignons crus	500 g
• Sucre cassonade	20 g
• Bière	500 ml
• Pain d'épices	100 g
• Maille® Vinaigre de Vin de Xérès	50 ml
• Thym	10 g
• Laurier feuille	5 g
• Garniture	
• Pommes de terres	2K g
• Finition de la sauce	
• AMORA® Moutarde de Dijon seau 5Kg	50 g
• Knorr® Professional Purée d'Ail Pot 750g	40 g

## Préparation

### Cuisson de la viande :

Faire revenir les morceaux de viande dans le beurre. Ajouter les oignons et les carottes émincés, assaisonner, ajouter la cassonade et le pain d'épices coupé en dés. Déglacer au Vinaigre de vin de xérès Vieilli Maille, mouiller avec la bière. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 2H30.

### Garniture :

Tailler les pommes de terre en forme de cylindre et cuire vapeur, réserver au chaud.

### Finition de la sauce :

Au terme de la cuisson, ajouter la Purée d'épices Ail Knorr®. Délayer la Moutarde de Dijon AMORA® dans un peu de cuisson et incorporer dans la sauce. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

### Dressage :

Dresser en caquelon ou assiette creuse, répartir les pommes de terre autour ou à part et servir bien chaud.

**Coût portion : 1,61€**

## Jours de match de la Belgique

.....

<b>Belgique vs Russie</b>	<b>SAM 12/06</b>
<b>Danemark vs Belgique</b>	<b>JEU 17/06</b>
<b>Finlande vs Belgique</b>	<b>LUN 21/06</b>



# Belgique

## Crème Chocolat Bio

EN POT FAÇON LIÉGEOIS

## Ingrédients pour 96 personnes

• Pot de Crème au Chocolat Bio alsa Professionnel	1040 g
• Lait 1/2 écrémé U.H.T bio	4 L
• Crème liquide U.H.T bio	4 L
• Crème liquide U.H.T bio montée en chantilly	1 L
• Sauce Dessert Café ou Chocolat alsa Professionnel	300 g

## Préparation

Délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange. Revenir à ébullition tout en remuant. Répartir dans des ramequins. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement. Garnir d'une pointe de chantilly et d'un filet de Sauce Dessert Café ou Chocolat alsa Professionnel.

**Coût portion : 0,53€**

 **recette végétarienne**



# Volaille et Chorizo

FAÇON PAËLLA, BOUILLON SAFRANÉ

## Ingredients

• Chorizo	3 Kg
• Safran	50 g
• Knorr® Professional Purée de Curry pot	
• Eau	10 L
• Knorr® Bouillon de Volaille Déshydraté	150 g
• Huile d'olive	500 ml
• Oignons	800 g
• Riz rond	5 Kg
• Moules de Bouchot	3 Kg
• Garniture	
• Blancs de poulet	15 Kg
• Petit pois frais	2 Kg
• Langoustines 16/20	3 Kg

## Préparation

### Cuisson riz :

Reconstituer le Bouillon de Volaille Knorr® dans l'eau et ajouter les Purées d'épices Curry et Ail Knorr®, le safran, porter à ébullition et réserver, ciseler les oignons et faire suer. Ajouter le riz, le chorizo et mouiller avec le bouillon, cuire 20 minutes, ajouter les moules et réserver.

### Garniture :

Cuire les petits pois à l'anglaise et réserver. Décortiquer les langoustines et réserver les queues. Snacker les suprêmes de volaille et réserver.

### Finition et dressage :

Faire réduire le bouillon restant et rectifier l'assaisonnement, crémier et émulsionner jusqu'à l'envoi et réserver. Dresser la Paëlla avec les garnitures harmonieusement dans un bocal et napper de bouillon safrané.

Coût portion : 3,15€



# Espagne

## Crème Brûlée CATALANE

## Ingredients pour 100 personnes

• Crème Brûlée/Crème Renversée alsa Professionnel	1,25 Kg
• Lait 1/2 écrémé U.H.T	5 L
• Crème liquide U.H.T	5 L
• Orange, pulpe, fraîche	3 Kg
• Sucre cassonade	1 Kg

## Préparation

Prélever les zestes de 3 oranges, les tailler en fine julienne, les faire blanchir et rafraichir. Presser les oranges et réserver 1 litre de jus. Porter le lait, la crème et la julienne de zestes à ébullition. Hors du feu, ajouter le jus d'orange puis délayer la quantité nécessaire de la préparation alsa Professionnel et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Répartir la crème dans les coupelles et faire prendre au frais. Au moment de servir, répartir de la cassonade et la faire caraméliser.

Coût portion : 0,26€

 recette végétarienne

## Jours de match de l'Espagne

Espagne vs Suède	LUN 14/06
Espagne vs Pologne	SAM 19/06
Slovaquie vs Espagne	MER 23/06



# Boulettes Végétariennes À LA TURQUE

## Ingrédients pour 100 personnes

- Le Boucher Végétarien™ Haché Végétalien 9 Kg
- Oignon 5 Kg
- Knorr® Professional Purée d'Ail Pot 500g
- Menthe fraîche 40 g
- Pain sans gluten 1,50 Kg
- Eau 5 L
- Pour les boulettes
- Huile de tournesol 500 ml
- Origan 50 g
- Knorr® Collezione Italiana Sauce Napoletana 5 poches

## Préparation

Éplucher les oignons et les émincer. Porter l'eau à ébullition et ajouter le Bouillon de Volaille Knorr® en fouettant. Mélanger le Haché Végétalien Le Boucher Végétarien®, les oignons (moitié), la Purée d'Ail Knorr® Professional, et la menthe. Retirer la croûte du pain sans gluten, puis mélanger une partie du Bouillon de Volaille Knorr® jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter le mélange au haché, bien mélanger, et laisser reposer 1 heure au frais. Former les boulettes de la taille d'une noix, puis enfourner 12 minutes à 180°C.

### Pour les boulettes :

Faire revenir les oignons restants dans l'huile de tournesol, ajouter la base Sauce Napoletana Knorr® Collezione Italiana et laisser cuire 2 à 3 minutes. Ajouter le Bouillon de Volaille Knorr® restant et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter les feuilles d'origan. Ajouter les boulettes à la sauce tomate, puis enfourner 8 minutes à 180°C. Au moment de servir, arroser d'huile d'olive et parsemer de croûtons de pain sans gluten grillés.

**Coût portion : 1,85€**

 **recette végétarienne**



# Turquie

## Crème Brûlée Bio À LA PISTACHE

## Ingrédients pour 96 personnes

- Crème Brûlée / Renversée Bio alsa Professionnel 960 g
- Lait 1/2 écrémé U.H.T bio 4 L
- Crème liquide U.H.T bio 4 L
- Sucre cassonade bio 480 g
- Pâte de pistache 480 g

## Préparation

Délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange, puis revenir à ébullition tout en remuant. Incorporer la pâte de pistache au mélange. Répartir dans des ramequins. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement. Saupoudrer de cassonade bio, faire caraméliser la crème.

**Coût portion : 0,49€**

 **recette végétarienne**

## Jours de match de la Turquie

- Turquie vs Italie VEN 11/06
- Turquie vs Pays de Galles MER 16/06
- Suisse vs Turquie DIM 20/06



# Cataplana Portugaise

## CASSOLETTE DE FRUITS DE MER

### Ingrédients pour 100 personnes

- Ail haché 200 g
- Oignons hachés 2 Kg
- Poivron rouges hachés 1 Kg
- Poivrons verts hachés 1 Kg
- Crème liquide 1 L
- Eau 10 L
- Knorr® Fumet de Crustacés 200 g
- Knorr® Collezione Italiana Sauce Napoletana 2 Kg
- Knorr® Collezione Italiana Sauce Peperonata 2,5 Kg
- Mélange de fruits de mer surgelés 15 Kg
- Riz rond 5 Kg
- Petits pois fins surgelés 2,5 Kg

### Préparation

Faire revenir l'ail, les oignons et les poivrons dans l'huile végétale. Ajouter de l'eau, le Fumet de Crustacés Knorr®, les sauces tomates Knorr® et porter à ébullition.

Ajouter le riz et les fruits de mer. Remuer et cuire.

En fin de cuisson ajouter la crème et les petits pois.

**Coût portion : 2,15€**



# Portugal

## Pasteis de Nata

### REVISITÉE

### Ingrédients pour 67 personnes

- Lait 1/2 écrémé U.H.T 4 L
- Flan Pâtissier alsa Professionnel 1,04 Kg
- Fromage frais 2 Kg
- Citron 1,3 Kg

### Préparation

Délayer la préparation alsa Professionnel dans 2 litres de lait puis mélanger jusqu'à parfaite dissolution. Faire bouillir 2 litres de lait puis incorporer le premier mélange ainsi que le fromage frais. Zester les citrons et les ajouter à la préparation. À la reprise de l'ébullition cuire 2 minutes supplémentaires sans cesser de remuer. Préchauffer le four à 180°C. Disposer dans des moules individuels préalablement beurrés. Enfourner 15-20 minutes et réserver au frais. Démouler sur assiette et servir très frais.

**Coût portion : 0,20€**



## Jours de match du Portugal

- Hongrie vs Portugal MAR 15/06
- Portugal vs Allemagne SAM 19/06
- Portugal vs France MER 23/06

# Le Guten Match

## Ingrédients pour 100 personnes

- Pains Burgers rond 100
- Le Boucher Végétarien™ Palet Végétarien 8 Kg
- Choucroute cuite 2 Kg
- Oignons frits 1,5 Kg
- Cornichons (hachés finement) 1 Kg
- Ail (haché finement) 500 g
- Bière blonde 10 L
- Sauce Sandwich HELLMANN'S® Miel et Moutarde 2 Kg

## Préparation

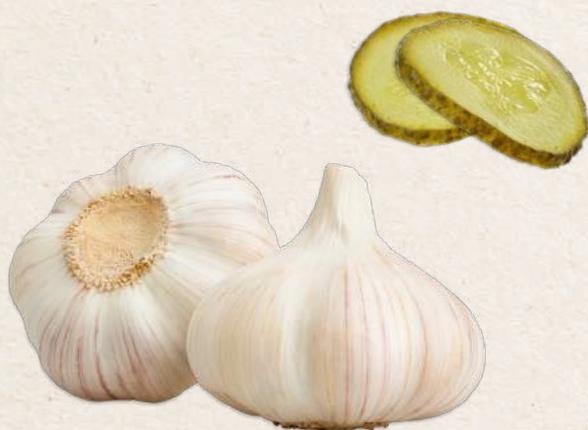
Mélanger la Sauce HELLMANN'S® Miel Moutarde avec la bière.

Passer les Palets Végétariens Le Boucher Végétarien au four 8 minutes à 180°C.

Hacher les cornichons et l'ail et bien mélanger. Couper les pains burger en deux et monter le sandwich en alternant tous les ingrédients.

**Coût portion : 1,95€**

 **recette végétarienne**



## Jours de match de l'Allemagne

France vs Allemagne	MAR 15/06
Portugal vs Allemagne	SAM 19/06
Allemagne vs Hongrie	MER 23/06



# Allemagne

## Crème au Caramel Bio EN POT, BRISURES DE BRETZELS

## Ingrédients pour 96 personnes

- Pot de Crème au Caramel Bio alsa Professionnel 1280 g
- Lait 1/2 écrémé U.H.T bio 4 L
- Crème liquide U.H.T bio 4 L
- Bretzel 460 g

## Préparation

Porter le lait bio et la crème bio à ébullition. Verser doucement la préparation alsa Professionnel dans le liquide bouillant. Mélanger avec un fouet et laisser reposer 1 minute dans la casserole afin de bien dissoudre les éclats de caramel. Mélanger à nouveau et répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement. Garnir de brisures de Bretzels pour apporter une touche croustillante et légèrement salée.

**Coût portion : 0,57€**



# Le Burger

## FAÇON FISH AND CHIPS

### Ingrédients pour 100 personnes

• Filet de cabillaud surgelé	6 Kg
• Filet de hareng fumé	2 Kg
• Œufs	10
• Coriandre fraîche	100 g
• Huile d'olive	100 ml
• Chapelure	500 g
• Farine de boulanger T55	1 Kg
• Maroilles	2,5 Kg
• Oignons	2 Kg
• Huile d'olive	100 ml
• Mille® Vinaigre Balsamique de Modène 6° 50 cl	1 L
• caramel liquide	1 Kg
• pains burgers sésame brioché	100
• AMORA® Mayonnaise de Dijon Seau de 5Kg	3 Kg
• Endives rouges (carmine)	4 Kg
• Coleslaw	2 Kg
• Câpres	1 Kg

### Préparation

#### Le poisson :

Préchauffer le four à 210° th.7. Tailler les poissons au couteau pour faire une farce, liez avec de l'oeuf et quelques feuilles de coriandre, puis assaisonner. Former un petit « steak de poisson » à l'emporte-pièce. Paner le poisson à l'Anglaise et cuire-le dans une poêle à l'huile d'olive, déposez le fromage.

#### Dressage :

Émincer l'oignon et faire revenir à la poêle avec de l'huile d'olive, déglacer avec le vinaigre balsamique puis finir avec le caramel et réserver. Faire chauffer les pains pendant 5 minutes au four sur le dessus. Dresser en tartinant la Mayonnaise AMORA® sur le pain puis déposer les feuilles d'endive, les câpres et le mélange de coleslaw, le poisson et l'oignon.

**Coût portion : 1,85€**

## Jours de match de l'Angleterre

.....

<b>Angleterre vs Croatie</b>	<b>DIM 13/06</b>
<b>Angleterre vs Écosse</b>	<b>VEN 18/06</b>
<b>Rép. tchèque vs Angleterre</b>	<b>MAR 22/06</b>



# Angleterre

## Brownie

### DE PATATE DOUCE ET SA MOUSSE AU CHOCOLAT

### Ingrédients pour 100 personnes

• Patate douce	4 Kg	• Arôme vanille liquide	20 g
• Farine de noisette	500 g	• Mousse au Chocolat Douceur	960 g
• Farine de boulanger T55	320 g	• alsa Professionnel	
• Cacao poudre	320 g	• Lait 1/2 écrémé U.H.T	2 L
• Cannelle en poudre	10 g	• Copeaux de chocolat	500 g
• Sel fin	10 g	• Tuiles en Chocolat	500 g
• Dattes séchées	1,30 Kg		

### Préparation

Couper la patate douce en gros morceaux avec la peau, cuire au four à 175°C pendant 20 à 25 min, laisser refroidir. Mélanger la farine de noisette, la farine T55, le cacao, la cannelle et le sel, réserver. Dans un batteur mettre les dattes dénoyautées, la vanille et les patates douces épluchées ; mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporer le mélange de farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Mettre la pâte dans un moule et cuire au four à 175°C pendant 25 à 30 min. Refroidir et couper le brownie. Verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation alsa Professionnel dans le lait. Monter au batteur 2 min à petite vitesse, puis 5 min à vitesse maximale. Réserver au frais au moins 90 min. Déposer une boule de mousse au chocolat sur le brownie, parsemer de copeaux de chocolat et déposer sur le dessus la tuile au chocolat.

**Coût portion : 0,68€**



# Quenelles De Chou-Fleur ET MINI-PANÉS VÉGÉTALENS

## Ingrédients pour 100 personnes

- Choux-fleurs 10 Kg
- Choux-fleurs violets 10 Kg
- Oignons 10 Kg
- Beurre Doux 250 GR 200 g
- Knorr® Préparation pour Terrines, Soufflés et Gratins Déshydraté 720g 1 Kg
- Knorr® Professional Purée de curry pot 750g 200 g
- Le Boucher Végétarien™ Mini-Panés Végétales 8 Kg

## Préparation

### Réalisation des quenelles :

Cuire les choux-fleurs en vapeur et rissoler un oignon dans une noix de beurre. Garder ¼ de chaque chou-fleur et réserver. Mixer les légumes restants avec la crème liquide, la Préparation pour Terrines, Soufflés et Gratins Knorr® et assaisonner. Former des quenelles avec la préparation précédente et cuire en vapeur avant de les faire rissoler avec un peu de beurre.

### Préparer la sauce :

Mixer le chou-fleur restant, la crème végétale et la Purée de Curry Knorr® Professional.

### Dressage :

Cuire les Mini-Panés Végétales Le Boucher Végétarien™. Sur chaque assiette disposer trois quenelles, des Mini-Panés Végétales Le Boucher Végétarien™ et un trait de sauce.

**Coût portion : 0,53€**



# Slovaquie

## Verrine Façon Streusel AU CHOCOLAT & CAMEL

## Ingrédients pour 100 personnes

- Préparation pour Crumble alsa Professionnel 2,1 Kg
- Beurre Doux 1045 g
- Lait 1/2 écrémé U.H.T 2 L
- Mousse au Chocolat Douceur alsa Professionnel 960 g
- Carambar 130

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Verser la préparation pour crumble dans la cuve d'un batteur puis ajouter 750 g de beurre découpé en morceaux. Mélanger 2 min à vitesse lente puis 2 min à vitesse rapide. Faire cuire environ 20 min au four à 180 C°. Laisser refroidir et concasser grossièrement. Verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation pour mousse au chocolat dans le lait. Monter au batteur 2 min à petite vitesse, puis 5 min à vitesse maximale. Dresser la mousse à la poche dans les coupes et réserver au frais au moins 90 min. Dans une casserole, faire chauffer 295 g de beurre avec les carambars. Remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Bien faire refroidir. Monter les verrines de mousse avec une couche de crumble et une pointe de crème carambar. Décorer avec un carambar entier.

**Coût portion : 0,16€**

## Jours de match de la Slovaquie

Pologne vs Slovaquie	LUN 14/06
Suède vs Slovaquie	VEN 18/06
Slovaquie vs Espagne	MER 23/06

