

Menu de Noël 2020 par Emilie Mounsaveng, Chef chez Unilever Food Solutions

Entrée : Salade d'asperges au saumon, sauce moutardée



Ingrédients Pour 10 personnes

Roquette	0,70kg
Pointe d'asperge verte	1,00kg
Saumon fumé	0,70kg
Oeuf de saumon	20,00g
Amora Sauce Bulgare Salade & Sandwich 1L	1L
Amora Moutarde de Dijon seu u 5Kg	50,00 g
Ciboulette	0,30 g
Oeuf dur	À volonté
	60/65

1. Cuire les pointes d'asperges à l'anglaise, rafraichir, égoutter et réserver.
2. Mélanger LA MOUTARDE DE DIJON AMORA et la SAUCE SALADE BULGARE AMORA.
3. Ajouter les oeufs de saumon et la ciboulette ciselée.
4. Dresser la roquette sur assiette, disposer les pointes d'asperges et le saumon fumé.
5. Poser au centre de la salade l'oeuf poché et napper de sauce Bulgare moutardée.

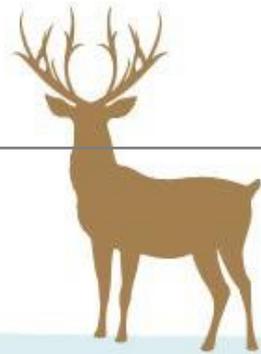




par Emilie Mounsaveng, Chef chez
Unilever Food Solutions

Pavé de Veau sauce Morilles

Ingrédients Pour 10 personnes



Grenadin de Veau	1,50kg
Knorr Professional Jus de veau lié liquide 1L	0,50L
Morilles fraîches	500g
Echalotes	10

1. Brosser et laver soigneusement les morilles.
2. Faire suer les échalotes ciselées dans le beurre, ajouter le Professional jus de veau Knorr et laisser cuire 5 mn.
3. Incorporer les morilles (coupées en deux si besoin) et laisser infuser.
4. Rectifier l'assaisonnement.
5. Cuire les pavés de veau dans un peu de matière grasse.
6. Servir les pavés avec la sauce aux morilles.





par Emilie Mounsaveng, Chef chez
Unilever Food Solutions

Bûche glacée framboise-nougat

Ingrédients Pour 10 personnes



Alsa Mousse à la Framboise 860g 100 portions	215 g
Eau	0,5 L
Alsa Mousse au Nougat 900g 112 portions g	225 g
Lait 1/2 écrémé U.H.T 1	1,70 L
Alsa Fondant au Chocolat 1,04kg 24 portions g	3,120 kg
Framboises	200g

1. Mousse nougat : Dans la cuve d'un batteur, délayer la préparation pour mousse nougat Alsa dans le lait froid. Battre 2 minutes à petite vitesse puis 5 minutes à grande vitesse. Réserver au frais, dans une poche à décor.
2. Mousse framboise : Dans la cuve d'un batteur, délayer la préparation pour mousse framboise Alsa dans l'eau froide. Battre 2 minutes à petite vitesse puis 5 minutes à grande vitesse. Réserver au frais, dans une poche à décor.
3. Mélanger la préparation pour FONDANT AU CHOCOLAT ALSA avec 1,2L de lait froid. Verser l'appareil sur une plaque couverte de papier sulfurisé, de façon homogène. Cuire 8 à 10 minutes à 175°C.
4. Montage : dans un moule rectangulaire chemisé de film transparent déposer un rectangle de fondant. Ajouter la mousse framboise, puis un rectangle de fondant chocolat. Napper de purée de framboise et ajouter la mousse nougat jusqu'à 1 cm en dessous du bord. Couvrir avec le fondant. Réserver au froid au minimum 90 mn avant de servir.



Handwriting practice lines consisting of 12 horizontal dashed lines.



Handwriting practice lines consisting of 12 horizontal dashed lines.

