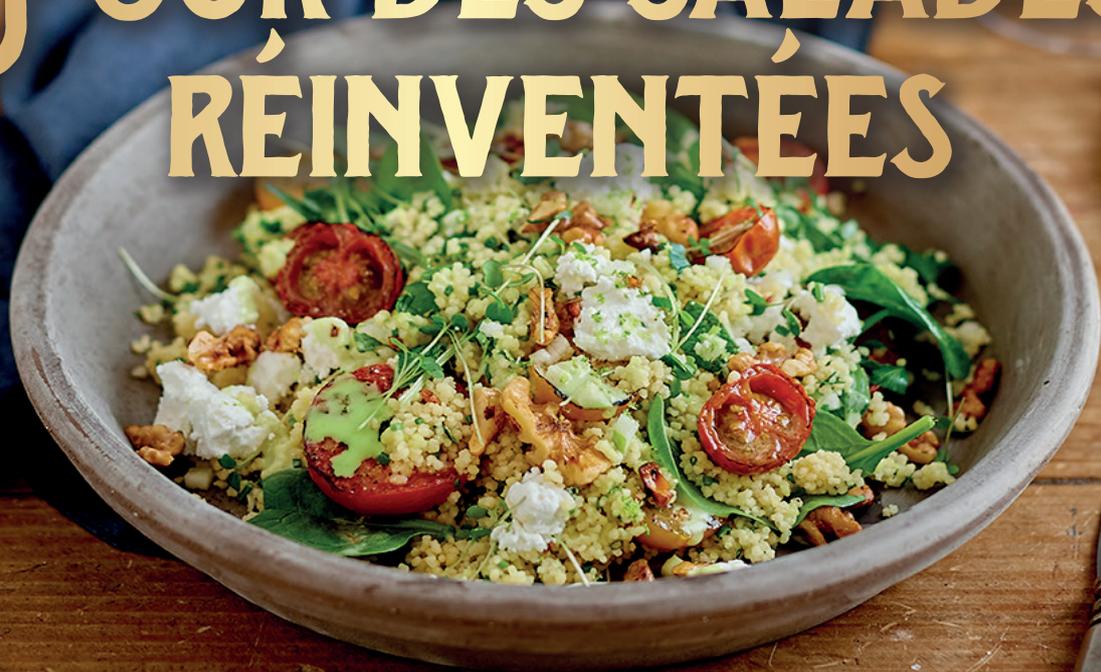


POUR DES SALADES REINVENTÉES



LES SALADES : SOURCE D'INSPIRATION ET DE PROFITS



82%

des restaurants
ont des salades
à leur carte



x 2

la croissance
des salades plats
a doublé depuis
les 4 dernières années



33%

des français
mangent
quotidiennement
de la salade



1 RESTAURATEUR
SUR 2

déclare que les salades
sont sources de profits
car le coût moyen
d'une salade est bas

NOTRE GAMME DE VINAIGRETTES LÉGÈRES MAILLE® INSPIRATION



Pomme Avocat Japaleño

*L'onctuosité
de l'avocat,
l'acidité de la pomme
et le léger piquant
du jalapeño*



**Un mariage de saveurs
uniques pour réinventer
vos salades.**



Tomate Fraise

*La couleur
rubis des tomates
associée
au subtil parfum
de fraises*



**Une source d'inspiration
infinie pour créer
des recettes toujours
plus originales.**



Ananas Coco

*La douceur
du lait de coco
et l'exotisme
de l'ananas*



**Utilisables à froid,
pour assaisonner vos salades,
mais également à chaud,
en marinade ou en déglacage.**



Agrumes Gingembre

*La fraîcheur
des agrumes
combinée à la force
du gingembre*



**Un gain de temps
considérable
pour les chefs.**

SOMMAIRE



ANANAS COCO

- P.5 Salade Avocat Mangue Crevettes aux Sésames
- P.6 Salade de Quinoa et Jeunes Carottes, Poulet Grillé
- P.7 Salade de Riz Sauvage et Ananas, Pickles d'Enoki



POMME AVOCAT JALAPEÑO

- P.8 Taboulé aux Fines Herbes, Tomates Rôties et Fromage de Chèvre
- P.9 Sucrines Grillées, Courge et Lentilles en Salade



AGRUMES GINGEMBRE

- P.10 Salade de Pomelo et Maquereaux Grillés
- P.11 Salade de Choux-Fleurs et Asperges Rôties



TOMATE FRAISE

- P.12 Salade de Tomates Anciennes, Burrata et Brocolis Raab Rôtis
- P.13 Salade de Quinoa & Betterave, Pastèque Grillée

À CHAUD NOS INSPIRATIONS D'UTILISATION À CHAUD

- P.14 Poêlée de Crevettes Ananas Coco Vinaigrette légère Ananas Coco Maille® Inspiration
Pak-Choi Grillé Citron Gingembre Vinaigrette légère Agrumes Gingembre Maille® Inspiration
- P.15 Wok de Bœuf Vinaigrette légère Agrumes Gingembre Maille® Inspiration
Tataki Bœuf (thon) Sauce BBQ Tomates Fraise « Chipotle » Vinaigrette légère Tomate Fraise Maille® Inspiration

SALADE AVOCAT MANGUE CREVETTES AUX SÉSAMES, VINAIGRETTE LÉGÈRE ANANAS COCO MAILLE® INSPIRATION

INGRÉDIENTS (pour 10 personnes)

- 350 ml Vinaigrette Légère Ananas Coco Maille® Inspiration
- 30 crevettes
- 3 joues de mangues mûres
- 5 avocats
- 2 piments rouges
- 10 pak-choi
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 1 citron
- 300 g vermicelles de riz
- 1/2 botte de coriandre
- 100 g graines de sésame

GARNITURE

Julienne d'oignons nouveaux.
200g de perles de tomates ou tomates cerises.

PRÉPARATION

- Couper l'avocat et la mangue en fines tranches.
- Incorporer dans un bol avec le zeste de citron et assaisonner de Vinaigrette légère Ananas Coco Maille® Inspiration.
- Enrober les crevettes pelées de graines de sésame et les faire rôtir dans une poêle.
- Faire bouillir les vermicelles de riz 3mn, rincer à l'eau froide et égoutter, ajouter quelques perles de tomates ou tomates cerises, la julienne d'oignons nouveaux, les piments rouges finement hachés, de la coriandre et assaisonnez le tout avec la Vinaigrette légère Ananas Coco Maille® Inspiration.
- Couper les pak-choi en quartiers et les griller.
- Dresser les différentes préparations harmonieusement.

MAILLE

MAISON FONDÉE EN 1747



SALADE DE QUINOA ET JEUNES CAROTTES, POULET GRILLÉ, VINAIGRETTE LÉGÈRE ANANAS COCO MAILLE® INSPIRATION



INGRÉDIENTS (pour 10 personnes)

- 300 ml Vinaigrette Légère Ananas Coco Maille® Inspiration
- 350 g quinoa blanc cuit
- 5 filets de poulet
- 2 piments verts
- 2 piments rouges
- 1 kg carottes de différents types (orange, violette, blanche)
- 2 concombres
- 2 bottes d'oignons
- 1 botte de chou kale
- 1 botte de cerfeuil
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte de persil

GARNITURE

Aneth. Feuilles de chou kale séchées.

PRÉPARATION

- Assaisonner et poêler vivement les filets de poulet, ajoutez le piment haché et finir au four.
- Nettoyer et blanchir les carottes, puis les couper en différentes formes.
- Blanchir et sécher les feuilles de chou kale dans le séchoir.
- Couper le concombre en longues tranches et les rouler.
- Mélanger le quinoa avec les carottes, l'aneth et l'oignon tranché.
- Assaisonner avec la Vinaigrette Légère Ananas Coco Maille® Inspiration.
- Dresser la salade et ajouter les tranches de poulet grillé, le concombre et l'aneth, assaisonner avec la Vinaigrette Légère Ananas Coco Maille® Inspiration et le chou kale séché.



MAILLE

MAISON FONDÉE EN 1747

SALADE DE RIZ SAUVAGE ET ANANAS, PICKLES D'ENOKI, VINAIGRETTE LÉGÈRE ANANAS COCO MAILLE® INSPIRATION



MAILLE

MAISON FONDÉE EN 1877

INGRÉDIENTS (pour 10 personnes)

- 300 ml Vinaigrette Légère Ananas Coco Maille® Inspiration
- 2 ananas frais
- 2 bottes d'oignons
- 600 g riz sauvage cuit
- 150 g oignons rouges découpés
- 2 pak-choi
- 2 piments rouges
- 4 bottes de champignons enoki
- 2 ml vinaigre de riz doux
- 1 chou chinois
- 1 botte de menthe fraîche

GARNITURE

Riz sauvage soufflé. Tranches de noix de coco fraîches.

PRÉPARATION

- Nettoyer l'ananas et le couper en cubes.
- Laver et couper le pak-choi.
- Mélanger le riz sauvage bouilli avec l'ananas, les piments finement hachés, la menthe fraîche, l'oignon rouge mariné, l'oignon et assaisonner avec la Vinaigrette Légère Ananas Coco Maille® Inspiration.
- Souffler du riz sauvage cru dans une poêle sèche et couper la chair de la noix de coco en fines tranches avec l'aide d'une mandoline.
- Mariner les champignons enoki dans du vinaigre de vinaigre de riz doux.
- Dresser les ingrédients en utilisant le dessus du chou chinois comme laitue.
- Assaisonner avec la Vinaigrette Légère Ananas Coco Maille® Inspiration et garnir de riz sauvage soufflé et de tranches de noix de coco.



TABOULÉ AUX FINES HERBES, TOMATES RÔTIES ET FROMAGE DE CHÈVRE, VINAIGRETTE LÉGÈRE POMME AVOCAT JALAPEÑO MAILLE® INSPIRATION



MAILLE

MAISON FONDÉE EN 1747

P.8

INGRÉDIENTS (pour 10 personnes)

- 350 ml Vinaigrette légère Pomme Avocat Jalapeño Maille® Inspiration
- 1,2 kg petites tomates différentes
- 350 g couscous
- 15 g poudre Raz el Hanout
- 600 ml Bouillon de légumes Knorr®
- 200 g noix
- 200 g fromage de chèvre frais
- 100 g baby d'épinards
- 2 pommes vertes
- 1 citron
- 1 botte de persil
- 1/2 botte de menthe
- 1/2 botte d'estragon
- 1 botte de ciboulette

GARNITURE

Cresson. Noix rôties.

PRÉPARATION

- Confire les demi tomates au four pendant 10 minutes à 175°C.
- Couper finement les herbes fraîches.
- Couper la pomme en brunoise.
- Préparer le couscous en versant le Bouillon de légumes Knorr® avec la poudre Raz el Hanout sur le couscous et laisser refroidir.
- Une fois refroidi, mélanger avec la brunoise de pommes, les baby d'épinards, les fines herbes, et la Vinaigrette légère Pomme Avocat Jalapeño Maille® Inspiration à votre goût.
- Écraser et rôtir les noix dans une poêle avec un peu d'huile végétale.
- Servir le taboulé sur une belle assiette.
- Garnir de fromage de chèvre, de cresson et de noix.
- Finir avec le zeste de citron.



SUCRINES GRILLÉES, COURGE ET LENTILLES EN SALADE, VINAIGRETTE LÉGÈRE POMME AVOCAT JALAPEÑO MAILLE® INSPIRATION



**MAILLE**
MAISON FONDÉE EN 1747

INGRÉDIENTS (pour 10 personnes)

- 350 ml Vinaigrette légère Pomme Avocat Jalapeño Maille® Inspiration
- 350 g lentilles vertes
- 200 g haricots niébés
- 1 courge butternut
- 200 g petits oignons rouges
- 10 sucrones
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte de persil plat
- 1 grand oignon rouge
- 1 fenouil

GARNITURE

Eclats d'amandes grillées. Oignon rouge rôti.
Cresson.

PRÉPARATION

- Nettoyer et couper la courge en morceaux réguliers, saler et arroser d'huile d'olive et rôtir au four pendant 20 minutes.
- Confire les petits oignons rouges 10 mn au four.
- Cuire les lentilles et les haricots séparément.
- Brûler les quartiers de sucrones au chalumeau.
- Couper finement les herbes et l'oignon rouge restant, puis ajouter les haricots, les lentilles et assaisonner avec la Vinaigrette légère Pomme Avocat Jalapeño Maille® Inspiration.
- Trancher le fenouil à la mandoline et mettre dans de l'eau glacée.
- Dresser harmonieusement l'assiette.
- Garnir d'amandes, de tranches de fenouil, d'oignon rôti et de cresson.
- Assaisonner avec la Vinaigrette légère Pomme Avocat Jalapeño Maille® Inspiration.



SALADE DE POMELO ET MAQUEREAUX GRILLÉS, VINAIGRETTE LÉGÈRE AGRUMES GINGEMBRE GINGEMBRE MAILLE® INSPIRATION



INGRÉDIENTS (pour 10 personnes)

- 300 ml Vinaigrette légère Agrumes Gingembre Maille® Inspiration
- 4 pomelos
- 150 g pousses de soja
- 1 kg filets de maquereau ou tout autre poisson gras
- 4 piments rouges
- 200 g tomates cerises
- 2 papayes
- 2 concombres
- 100 g cacahuètes grillées

GARNITURE

Coriandre. Oignons.

PRÉPARATION

- Lever les suprêmes du pomelo.
- Coupez les piments, les tomates, les papayes et les concombres en tranches.
- Assemblez les ingrédients dans un bol et assaisonnez-les avec la Vinaigrette légère Agrumes Gingembre Maille® Inspiration.
- Brûler au chalumeau les filets de maquereaux ou faites-les saisir rapidement dans une poêle, assaisonner de sel et de poivre.
- Torrifier les cacahuètes écrasées à la poêle.
- Dresser l'assiette avec la salade, déposer délicatement le poisson et décorer de coriandre, d'oignons et de cacahuètes.
- Arroser d'un dernier filet de Vinaigrette légère Agrumes Gingembre Maille® Inspiration.



MAILLE
MAISON FONDÉE EN 1747

SALADE DE CHOUX-FLEURS ET ASPERGES RÔTIES, VINAIGRETTE LÉGÈRE AGRUMES GINGEMBRE MAILLE® INSPIRATION



MAILLE
MAISON FONDÉE EN 1847

INGRÉDIENTS (pour 10 personnes)

- 300 ml Vinaigrette légère Agrumes Gingembre Maille® Inspiration
- 2 choux-fleurs entiers
- 2 bottes d'oignons
- 2 grenades
- 2 bottes d'asperges vertes
- 3 pommes vertes
- 2 betteraves jaunes

GARNITURE

Sarasin soufflé. Cresson.

PRÉPARATION

- Griller les oignons nouveaux.
- Nettoyer les choux-fleurs et les asperges et faites-les rôtir dans une poêle.
- Couper les pommes vertes en julienne et les betteraves jaunes en tranches et faites-les mariner avec la Vinaigrette légère Agrumes Gingembre Maille® Inspiration.
- Mélanger les choux-fleurs, les asperges et la julienne de pommes et assaisonnez.
- Assembler les ingrédients sur une assiette.
- Ajouter les oignons grillés et les tranches de betterave jaune.
- Garnir de grenade, de cresson et de sarasin soufflé.
- Assaisonner avec la Vinaigrette légère Agrumes Gingembre Maille® Inspiration.



SALADE DE TOMATES ANCIENNES, BURRATA ET BROCOLIS RAAB RÔTIS, VINAIGRETTE LÉGÈRE TOMATE FRAISE MAILLE® INSPIRATION



MAILLE

MAISON FONDÉE EN 1747

INGRÉDIENTS (pour 10 personnes)

- 350 ml Vinaigrette légère Tomate Fraise Maille® Inspiration
- 1,5 kg tomates oranges
- 10 burratas
- 3 brocolis raab entiers
- 150 g graines de courges
- 15 g Mise en Place Basilic Knorr®
- 150 ml huile de colza
- 4 petites pommes de terre
- 2 laitues

GARNITURE

1,5 ml d'huile de basilic Mizuna ou cresson.
Quelques chips de pommes de terre.

PRÉPARATION

- Laver et couper les tomates oranges sous différentes formes.
- Faire rôtir les graines de courges dans un peu d'huile végétale.
- Préparer l'huile de basilic en mélangeant la Mise en Place Basilic Knorr® avec de l'huile végétale.
- Nettoyer les brocolis raab, les arroser d'huile d'olive et de sel de mer et les faire rôtir au four.
- Laver et sécher la laitue.
- Assembler les ingrédients dans une assiette.
- Couper le milieu de la burrata sur le dessus de la salade et assaisonner avec un peu d'huile de basilic.
- Assaisonnez avec la Vinaigrette légère Tomate Fraise Maille® Inspiration et garnir de mizuna, graines de courges grillées, basilic et de petits chips de pommes de terre.



SALADE DE QUINOA & BETTERAVE, PASTÈQUE GRILLÉE VINAIGRETTE LÉGÈRE TOMATE FRAISE MAILLE® INSPIRATION




MAILLE
MAISON FONDÉE EN 1747

INGRÉDIENTS (pour 10 personnes)

- 350 ml Vinaigrette légère Tomate Fraise Maille® Inspiration
- 100 g roquette
- 350 g quinoa cuit
- 200 g ricotta
- 2 morceaux de betteraves rouges
- 2 morceaux de betteraves chioggia ou toute autre variété de betteraves
- 1 botte de persil plat
- 2 botte d'oignons nouveaux
- 1 grosse pastèque entière

GARNITURE

Poudre de betterave séchée.

PRÉPARATION

- Diviser la pastèque en parts égales et les griller.
- Nettoyer, couper et rôtir les différentes variétés de betteraves dans une poêle ou un four avec un peu d'huile végétale jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
- Laver et émincer le persil et les oignons nouveaux.
- Dans un bol, mélanger les betteraves, le quinoa, le persil et les oignons nouveaux et mélanger avec la Vinaigrette légère Tomate Fraise Maille® Inspiration.
- Assembler les ingrédients dans une assiette et garnir de roquette et de poudre de betterave.



À CHAUD

NOS INSPIRATIONS D'UTILISATION À CHAUD

POÊLÉE DE CREVETTES ANANAS COCO VINAIGRETTE LÉGÈRE ANANAS COCO MAILLE® INSPIRATION



INGRÉDIENTS (pour 10 personnes)

- 300 ml Vinaigrette légère Ananas Coco Maille® Inspiration
- 800 g crevettes sauvage cru
- 4 cl huile de colza
- 200 g poivron rouge en lanière
- 150 g oignons nouveaux
- 200 g chou chinois émincé
- 200 g baby épinard
- 2 citrons verts en quartier
- 25 g vermicelle de riz frit

PRÉPARATION

- Poêler sur feu vif les crevettes, les poivrons rouges et les oignons nouveaux.
- Déglacer avec la Vinaigrette légère Ananas Coco Maille® Inspiration.
- Réduire quelques instants, rectifier l'assaisonnement.
- Servir dans des bols avec le chou chinois et les épinards.
- Garnir de vermicelle frit, zeste et quartiers de citron vert.

ASTUCE

Pour plus de consistance ajouter une base riz ou autres céréales, légumineuses.

PAK-CHOI GRILLÉ CITRON GINGEMBRE VINAIGRETTE LÉGÈRE AGRUMES GINGEMBRE MAILLE® INSPIRATION



INGRÉDIENTS (pour 10 personnes)

- 300 ml Vinaigrette légère Agrumes Gingembre Maille® Inspiration
- 5 pièces pak-choi frais coupé en 2
- 150 g oignons rouges en pickles
- 50 g riz frit
- Sel poivre

PRÉPARATION

- Précuire les pak-choi sous vide 10 mn à 100°C.
- Griller au dernier moment, déglacer avec la Vinaigrette légère Agrumes Gingembre Maille® Inspiration.
- Garnir de pickles d'oignons rouges et riz frit.

ASTUCE

Idéal en garniture d'un poisson à la citronnelle ou d'une purée potiron coco citron vert.


MAILLE
MAISON FONDÉE EN 1747

À CHAUD

NOS INSPIRATIONS D'UTILISATION À CHAUD

WOK DE B ŒUF VINAIGRETTE LÉGÈRE AGRUMES GINGEMBRE MAILLE® INSPIRATION



INGRÉDIENTS (pour 10 personnes)

- 300 ml Vinaigrette légère Agrumes Gingembre Maille® Inspiration
- 1,6 Kg rumsteck émincé
- 4 cl huile de tournesol
- 200 g oignons rouges en quartier
- 150 g julienne de carottes
- 25 g coriandre fraîche
- 150 cl eau
- 1 sachet de thé vert
- 1 jus de citron vert
- 150 g noix de cajou grillées salées

PRÉPARATION

- Saisir rapidement le bœuf au wok dans l'huile très chaude.
- Ajouter les oignons et carottes.
- Déglacer avec le thé vert et la Vinaigrette légère Agrumes Gingembre Maille® Inspiration.
- Ajouter la coriandre et le citron vert et réduire presque à sec.
- Servir chaud avec des éclats de noix de cajou.

ASTUCE

Idéal avec des noodles de blé type udon, ramen, ou de riz ou de sarrasin type soba.

TATAKI B ŒUF (THON) SAUCE BBQ TOMATES FRAISE « CHIPOTLE » VINAIGRETTE LÉGÈRE TOMATE FRAISE MAILLE® INSPIRATION



INGRÉDIENTS (pour 10 personnes)

- 300 ml Vinaigrette légère Tomate Fraise Maille® Inspiration
- 800 g rumsteack
- 2 cl huile de tournesol
- 150 cl condiment balsamique blanc
- 150 g miel
- Sel, Poivre
- Tabasco® Chipotle

PRÉPARATION

- Couper la viande en pavés rectangulaires et saisir toutes les faces dans une poêle bien chaude.
- Réserver sur une grille.
- Déglacer la poêle avec le condiment balsamique blanc et laisser réduire presque à sec.
- Ajouter le miel et la Vinaigrette légère Tomate Fraise Maille® Inspiration.
- Laisser réduire jusqu'à consistance nappante et hors du feu remettre les tataki de bœuf pour les enrober de sauce.
- Trancher et servir.

ASTUCE

Ajouter quelques gouttes de Tabasco® Chipotle dans la sauce pour un goût légèrement fumé.

MAILLE
MAISON FONDÉE EN 1747