Snacking Inspiration & Création

Unilever Food Solutions

www.ufs.com

Snacking

Dans cette brochure pratique, vous trouverez des recettes simples et savoureuses, qui vous permettront de proposer facilement à vos clients des plats de qualité tout en vous démarquant. Ces plats sont à consommer sur place ou à emporter : **sandwiches, salades, pizzas, burgers gourmets !**

Toutes ces recettes sont originales et faciles à préparer. En outre, chaque recette est accompagnée de suggestions futées pour varier et proposer de la variété à vos clients, jour après jour !

Table des matières

SANDWICHES

Sandwich thon-Tabasco® 6
Pita kebab turque 7
Sandwich relevé aux poivrons 8
Sandwich relevé au tartare de bœuf 9
Sandwich végétarien 10
Panini au poulet et au pesto 11
Ciabatta mozzarella, basilic et tomate 12
Sandwich au roastbeef 13
Focaccia au spinata romana, feta & tomates séchées 14
Sandwich au salami, légumes grillés et radis 15
Panini au poulet 16
Ciabatta au jambon de Parme et légumes grillés 17
Wrap grec 18
Sandwich club 19
Sandwich au fromage de chèvre, pomme et noix 20
Croque-monsieur 21
Wrap culinaire au saumon 22
Sandwich au fromage de chèvre avec noix et figues 23
Toast au thon et avocat 24
Sandwich veggi 25
Croque-Monsieur Campagnard 26
Baguette Rosbeef au Poivre 27
Baguette Francomtoise 28
Baguette Parisienne 29
Baguette Vaudoise 30
Ciabatta Pastrami Delis 31
HDO Hot Dog Oriental 32
Hot Dog Guyanna 33
Club Parisien et Crudités 34

BURGERS GOURMETS

Burger Américain 42
Burger de poulet à la mozzarella 43
Burger de tempura de cabillaud 44
Burger au bœuf Angus d'Aberdeen 45
Burger New York 46
Burger de dinde à la californienne avec sauce avocat et tomates séchées au soleil 47
Burger filet de canard 48
Burger vitello tonato 49
Burger au poulet 50
Burger de veau 51
Burger d'agneau 52
Burger végétarien à l'aubergine 53
Burger végétarien aux lentilles et chutney de potiron 54
Burger pulled pork 55
Burger Landais 56
Saucisse grillée avec avocat et salade de tomates 57
Bagel Mimosa 58
Bagel St Honoré 59

PIZZA

Pizza courgettes 62
Pizza peperonata 63
Tarte flambée aux betteraves, fromage de chèvre et vinaigre balsamique 64
Flammkuchen 'rôti surinam' 65
Tortilla avec salade croquante de pastèque et laitue 66

SALADES

Salade italienne 70
Salade de poivrons et concombres 71
Taboulé au maïs et poulet 72
Salade Liégeoise 73
Salade de poulet fumé 74
Salade orientale 75
Salade de fromage de chèvre 76
Salade de taboulé au houmous et fallafel 77
Salade de nouilles, saumon et sésame soja 78

SNACKING SAUCES & TARTINADES 80

Introduction

EN TANT QUE CHEF D'UN ÉTABLISSEMENT DE LA RESTAURATION, vous avez pour objectif principal de satisfaire et fidéliser vos clients. Dans ce but, il est important pour vous de proposer de la variété jour après jour et des plats qui se démarquent de la concurrence.

Unilever Food solutions vous apporte des solutions et des outils afin de trouver l'inspiration, chaque jour. En effet, l'étude des **tendances**, du marché et le lancement d'**innovations** nous permettent de vous aider à devenir experts sur le marché du snacking.

Par ailleurs, les **recettes** sont accompagnées de **suggestions pratiques** destinées, à réduire les coûts et à contrer le gaspillage dans votre cuisine. En effet, le respect de l'environnement et la gestion des ressources est aussi à l'ordre du jour pour votre client !

Frédéric Cloirec,
conseiller culinaire chez Unilever Food Solutions

SUGGESTIONS POUR LE CHEF

SUGGESTION ECO
Comment économiser ?

SUGGESTION DECHETS
Travaillez vos restes dans cette recette.

SUGGESTION VARIANTE
Relevez ce plat d'une touche originale.

Sandwiches

Varier votre offre

Les sandwiches permettent de varier indéfiniment votre offre. Ils existent sous toutes les formes et peuvent être agrémentés de garniture et d'ingrédients les plus divers… Un seul mot d'ordre : diversifier ! Votre client **veut du nouveau jour après jour** et attend un vaste choix.

Il est important d'en tenir compte dans la composition de **votre offre de sandwiches**. Démarquez vous de la concurrence en proposant des recettes originales et surtout dans la tendance !

Sandwiches : variez votre offre

Sandwich thon-Tabasco®

Remplacez la tomate par des légumes méridionaux grillés, comme l'aubergine et la courgette.

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

½ pc	sandwich au choix
40 g	thon, égoutté
20 g	**Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco® Hellmann's**
10 g	oignon rouge, en fines rondelles
20 g	tomate, coupée en lanières
10 g	lollo blondo, finement émincée

PRÉPARATION

- Tranchez la demi-baguette.
- Garnissez de thon et répartissez la **Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco®** par-dessus.
- Garnissez d'oignons rouges, de tomate et de lollo blondo.
- Refermez la demi-baguette et emballez ou servez.

Les ingrédients frais restants (hormis la lollo blondo) conviennent parfaitement à la préparation d'un pain pizza.

Pita kebab turque

Ajoutez des oignons rouges et du maïs pour en faire un sandwich mexicain.

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1 pc	pain pita
50 g	viande kebab (possible froid ou chaud)
2 tr	tomate
3 g	oignon rouge, en rondelles
5 g	concombre, en rondelles
3 g	salade iceberg, finement émincée
30 g	**Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco® Hellmann's**

PRÉPARATION

- Tranchez le pain pita
- Farcissez de viande kebab.
- Garnissez de tomate, oignon rouge, concombre.
- Garnissez de salade iceberg.
- Répartissez la **Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco®** par-dessus.
- Refermez la pita et emballez ou servez.

Utilisez des avocats surgelés pour gagner du temps.

Sandwich relevé aux poivrons

Ajoutez du filet de poulet fumé pour une expérience gustative différente.

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1 pc	Sandwino Chili Bun (pré-coupé) ou sandwich au choix
20 g	**Sandwich Delight Nature Hellmann's**
10 g	poivrons jaunes
5 g	poivrons grillés
5 g	pousses de soja
3 g	oignons de printemps, en rondelles
20 g	**Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco® Hellmann's**

PRÉPARATION

- Ouvrez le sandwich prédécoupé.
- Tartinez une moitié de **Sandwich Delight Nature**.
- Garnissez de poivrons, de pousses de soja et d'oignons de printemps.
- Répartissez la **Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco®** par-dessus.
- Refermez le sandwich et emballez ou servez.

Grâce à Sandwich Delight Hellmann's, vous pouvez préparer le sandwich bien à l'avance, tout en préservant le croustillant du pain !

Sandwich relevé au tartare de bœuf

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1 pc	baguette blanche ou sandwich au choix
50 g	tartare de bœuf
5 g	oignon, finement émincé
10 g	cornichon, finement coupé (aigre-doux)
3 g	salade friseé
20 g	**Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco® Hellmann's**

PRÉPARATION

- Tranchez la baguette.
- Tartinez le pain avec du tartare de bœuf.
- Garnissez ensuite d'oignon, de cornichon et de salade friseé.
- Répartissez la **Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco®** par-dessus.
- Refermez la baguette et emballez ou servez.

Evitez le gaspillage et travaillez les légumes restants dans ce sandwich.

Sandwich végétarien

Remplacez l'œuf cuit par du jambon italien.

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1 pc	baguette Prokorn premium ou sandwich au choix
20 g	**Sauce Sandwich Pecorino & Basilic Hellmann's**
5 tr	tomate
1 pc	œuf cuit, en tranches
10 g	concombre, en tranches
10 g	oignon de printemps, finement émincé
10 g	lollo blondo

PRÉPARATION

- Tranchez la baguette.
- Tartinez de **Sauce Sandwich Pecorino & Basilic**.
- Garnissez de tomate, d'œuf, de concombre, d'oignon de printemps et de lollo blondo.
- Refermez la baguette et emballez ou servez.

Panini au poulet et au pesto

Utilisez des pains panini préalablement grillés, pour gagner du temps.

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1 pc	pain panini
20 g	**Sandwich Delight Nature Hellmann's**
2 g	pignons de pin, grillés
50 g	poulet, cuit et en tranches
3 tr	tomate, coupée en tranches
20 g	**Sauce Sandwich Pecorino & Basilic Hellmann's**
5 g	roquette

PRÉPARATION

- Tranchez le panini.
- Tartinez de **Sandwich Delight Nature**.
- Garnissez de pignons de pin, le poulet et de tomate.
- Répartissez la **Sauce Sandwich Pecorino & Basilic** par-dessus et garnissez de roquette.
- Refermez le panini et grillez-le pendant 8 minutes dans un grill à panini à 200 °C.
- Emballez ou servez.

Pour changer, ajoutez des tomates séchées au lieu de tomates fraîches.

7

Ciabatta mozzarella, basilic et tomate

Vous pouvez également griller ce sandwich; cela vous évite de devoir cuire la ciabatta préalablement.

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1 pc	ciabatta ou sandwich au choix
20 g	**Sauce Sandwich Pecorino & Basilic Hellmann's**
4 tr	tomate Roma
4 tr	Mozzarella
3 g	feuilles de basilic frais
30 g	jambon italien

PRÉPARATION

- Tranchez la ciabatta.
- Tartinez de **Sauce Sandwich Pecorino & Basilic**.
- Garnissez de tomate, Mozzarella, basilic et jambon italien.
- Refermez la ciabatta et emballez ou servez.

Avec les mêmes ingrédients, réalisez une délicieuse salade italienne.

Sandwich au roastbeef

Pour changer, utilisez du carpaccio au lieu du roastbeef, délicieux !

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1 pc	Bagnat Brun ou sandwich au choix
20 g	**Sauce Sandwich Pecorino & Basilic Hellmann's**
40 g	roastbeef cuit, en tranches
2 tr	tomate romano
5 g	roquette
3 g	oignon nouveau, finement émincé
	poivre frais

PRÉPARATION

- Tranchez le sandwich.
- Tartinez de **Sauce Sandwich Pecorino & Basilic**.
- Garnissez de roastbeef, de tomate, de roquette, d'oignon nouveau et saupoudrez de poivre.
- Refermez le sandwich et emballez ou servez.

Toutes les sortes de salade sont délicieuses sur ce sandwich, choisissez la variante qu'il reste.

Focaccia au spinata romana, feta & tomates séchées

Remplacez éventuellement la feta par du fromage de chèvre.

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1 pc	focaccia ou sandwich au choix
30 g	**Sauce Sandwich Tomates Séchées et Basilic Hellmann's**
20 g	salade mixte
20 g	spinata romana (salami italien)
5 g	olives noires, dénoyautées et émincées
20 g	feta

PRÉPARATION

- Tranchez la focaccia.
- Tartinez de **Sauce Sandwich Tomates Séchées et Basilic**.
- Garnissez de salade, de salami italien et d'olives. Ensuite, effritez la feta par-dessus.
- Refermez la focaccia et emballez ou servez.

Sandwich au salami, légumes grillés et radis

10

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1 pc	Prokorn Bagnat ou sandwich au choix
20 g	**Sauce Sandwich Pecorino & Basilic Hellmann's**
20 g	poivron, grillé
20 g	courgette, grillée
10 g	tomates séchées
5 g	radis, en tranches
40 g	salami italien
5 g	roquette

PRÉPARATION

- Tranchez le sandwich.
- Tartinez de **Sauce Sandwich Pecorino & Basilic**.
- Garnissez de légumes grillés, de tomate, de radis, de salami et de roquette.
- Refermez le sandwich et emballez ou servez.

Remplacez les tomates séchées par de simples tomates, pour un prix de revient inférieur par sandwich.

11

Panini au poulet

Gagnez du temps grâce au pain panini préalablement grillé !

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1 pc	pain suédois rond ou sandwich au choix
20 g	**Sandwich Delight Nature Hellmann's**
2 tr	lard, cuit, séché
35 g	filet de poulet cuit, finement tranché
10 g	poivron rouge
20 g	**Sauce Sandwich Tomates Séchées et Basilic Hellmann's**

PRÉPARATION

- Tranchez le pain suédois rond.
- Tartinez de **Sandwich Delight Nature**.
- Garnissez de lard, de poulet et de poivron.
- Répartissez la **Sauce Sandwich Tomates Séchées et Basilic** par-dessus.
- Refermez le sandwich viking rond et grillez-le pendant environ 6 minutes dans un grill à panini à 200 °C.
- Emballez ou servez.

Sandwich Delight Hellmann's délicieux aussi comme crème dans vos potages ou comme base pour une sauce au fromage.

Ciabatta au jambon de Parme et légumes grillés

12

Dans une combinaison avec Sandwich Delight Hellmann's, répartissez la Sauce Sandwich Hellmann's à la fin sur le sandwich.

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1 pc	ciabatta ou sandwich au choix
20 g	**Sandwich Delight Nature Hellmann's**
30 g	légumes grillés
40 g	jambon de Parme
30 g	**Sauce Sandwich Tomates Séchées et Basilic Hellmann's**

PRÉPARATION

- Tranchez la ciabatta.
- Tartinez de **Sandwich Delight Nature**.
- Garnissez de légumes grillés et de jambon de Parme.
- Répartissez la **Sauce Sandwich Tomates Séchées et Basilic** par-dessus.
- Refermez la ciabatta et emballez ou servez.

Sandwich Delight Hellmann's, une barrière à l'humidité sur votre sandwich, assurant ainsi sa fraîcheur !

13

Wrap grec

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1 pc	wrap
20 g	gyros, cuit
3 g	mélange de poivrons
3 g	maïs
20 g	feta, en dés
5 g	salade iceberg
20 g	**Sauce Sandwich Tomates Séchées et Basilic Hellmann's**

PRÉPARATION

- Garnissez le wrap de gyros du mélange de poivrons, de maïs, de feta et de salade.
- Répartissez la **Sauce Sandwich Tomates Séchées et Basilic** par-dessus.
- Repliez et emballez ou servez.

Tentez cette présentation originale avec le wrap plutôt qu'avec un pain pita.

Sandwich club

14

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

½ pc	baguette blanche ou sandwich au choix
20 g	**Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde Hellmann's**
20 g	jambon cuit
20 g	fromage jeune
10 g	carotte râpée
10 g	concombres, en rondelles
4 tr	tomate
5 g	salade friseé

PRÉPARATION

- Tranchez la demi-baguette.
- Tartinez de **Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde**.
- Garnissez de jambon cuit, de fromage, de carottes, de concombre, de tomate et de salade friseé.
- Refermez la baguette et emballez ou servez.

Remplacez le fromage jeune par du fromage vieux.

Remplacez la pomme par des poires en conserve.

Sandwich au fromage de chèvre, pomme et noix

Pour finir, ajoutez une tranche de bacon cuit pour apporter une touche caramélisée.

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1 pc	Prokorn Bagnat ou sandwich au choix
30 g	**Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde Hellmann's**
50 g	fromage de chèvre, en tranches
20 g	pomme, en tranches
20 g	salade rouge
10 g	noix

PRÉPARATION

- Tranchez le sandwich.
- Tartinez de **Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde**.
- Garnissez ensuite de fromage de chèvre, de pomme, de salade rouge et de noix.
- Refermez le sandwich et emballez ou servez.

Croque-monsieur

Egalement délicieux avec la Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco® Hellmann's !

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

2 tr	pain
25 g	Gruyère
15 g	jambon cuit
30 g	**Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde Hellmann's**

PRÉPARATION

- Garnissez les tranches de pain de Gruyère et de jambon.
- Grillez les tranches de pain.
- Accompagnez de **Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde**.
- Emballez ou servez.

Réalisez votre croque monsieur avec des restes de pain.

Wrap culinaire au saumon

Utilisez des lamelles de saumon fumé au lieu de tranches de filet de saumon fumé.

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

20 g	pomme, râpée
5 ml	**Vinaigrette Agrumes Maille**
1 pc	wrap
40 g	**Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde Hellmann's**
50 g	saumon fumé
10 g	carotte, râpée
20 g	concombre, râpé
2 g	ciboulette, hachée

PRÉPARATION

- Mélangez la pomme à la **Vinaigrette Agrumes**.
- Tartinez le wrap de **Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde**.
- Garnissez de saumon, carottes, concombre et ciboulette.
- Roulez le wrap et emballez ou servez.

Version asiatique : utilisez la Vinaigrette Sésame Soja Maille au lieu de la Vinaigrette Agrumes Maille.

Sandwich au fromage de chèvre avec noix et figues

Associant le pain de campagne, la pomme et les figues, ce sandwich est une source de fibres. Une bonne option pour les hôtes soucieux de leur alimentation !

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1 pc	pain de campagne
15 g	mesclun
50 g	fromage de chèvre émietté
½	pomme, en tranches
1	figue, en quartiers
30 g	**Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde Hellmann's**
20 g	noix mixtes hachées

PRÉPARATION

- Tranchez le pain.
- Garnissez-le avec le mesclun, le fromage de chèvre, la pomme et la figue.
- Répartissez la **Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde** dessus.
- Garnissez avec les noix mixtes.
- Refermez le pain et emballez ou servez.

Remplacez les figues fraîches par des figues séchées ou un chutney de figues.

19

Utilisez la Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco® Hellmann's pour une saveur corsée.

Toast au thon et avocat

Utilisez de l'avocat surgelé pour gagner du temps.

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

½	focaccia
10 g	mesclun
30 g	thon égoutté
½	avocat en dés
10 g	oignons rouges en rondelles
6 g	câpres
30 g	**Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde Hellmann's**

PRÉPARATION

- Grillez la ½ foccacia jusqu'à ce qu'elle soit croquante.
- Garnissez-la avec le mesclun, le thon, l'avocat, l'oignon rouge et les câpres.
- Répartissez la **Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde** dessus.
- Emballez ou servez.

Sandwich veggi

20

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1	focaccia
10 g	mesclun
15 g	courgette grillée
15 g	aubergine grillée
5 g	tomates séchées au soleil
2	coeurs d'artichauts, en morceaux
30 g	**Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco® Hellmann's**

PRÉPARATION

- Tranchez la focaccia.
- Garnissez-la avec le mesclun, la courgette, l'aubergine, la tomate séchée au soleil et les coeurs d'artichauts.
- Répartissez la **Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco®** dessus.

Remplacez la tomate séchée au soleil par une tomate ordinaire pour un coût moindre par sandwich.

Croque-Monsieur Campagnard

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

250 g	**Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde Hellmann's**
20 tr	pain au levain
20 tr	jambon fumé
500 g	Gorgonzola doux
300 g	roquette
500 ml	**Vinaigrette Echalote Oignon Rouge Maille**
350 g	compote d'oignons

PRÉPARATION

- Tartinez les tranches de pain au levain de **Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde**.
- Déposez le jambon fumé et le Gorgonzola sur la moitié des tranches de pain.
- Couvrez à l'aide de l'autre moitié.
- Passez au grill à panini, à la poêle ou sur une plaque au four.
- Assaisonnez la roquette avec la **Vinaigrette Echalote Oignon Rouge**.
- Tranchez les croque-monsieur en deux et servez avec la roquette et la compote d'oignons.

Baguette Rosbeef au Poivre

22

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1	baguette
25 g	**Sandwich Delight Nature Hellmann's**
5 g	**Purée d'Epices 3 Poivres Knorr**
80 g	rosbeef fines tranches
25 g	cornichon
10 g	feuille de laitue

PRÉPARATION

- Mélanger la **Purée d'Epices 3 Poivres** avec le **Sandwich Delight Nature**.
- Tailler le rosbeef en tranches très fines.
- Tailler les cornichons en Julienne.
- Préparer la salade.
- Ouvrir la baguette dans le sens de la longueur à 45°.
- Tartiner généreusement l'appareil aux poivres des deux côtés.
- Déposer les feuilles de salade.
- Disposer le rosbeef en chiffonnade et piquer de bâtonnets de cornichons.

Baguette Francomtoise

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1	baguette
2	pommes de terre paillasson
15 g	**Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde Hellmann's**
80 g	saucisse de Morteau cuite
10 g	feuille de laitue
20 g	cancoillotte
10 g	oignon rouge

PRÉPARATION

- Cuire la saucisse de Morteau 1h dans l'eau frémissante puis refroidir et tailler en 4 belles tranches.
- Faire 2 pommes de terre paillasson ou les décongeler puis les couper en deux.
- Préparer la salade.
- Ouvrir la baguette dans le sens de la longueur à 45°.
- Tartiner le sandwich généreusement de **Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde**.
- Disposer les 4 morceaux de pomme de terre paillasson puis les 4 rondelles de saucisse de Morteau.
- Passer 5mn le sandwich ouvert au four ou sous la salamandre.
- Napper l'intérieur de cancoillotte.
- Déposer les feuilles de salade harmonieusement et quelques rondelles d'oignon rouge.

Baguette Parisienne

24

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1	baguette
20 g	**Fruit d'Or**
100 g	jambon de Paris
50 g	cornichon

PRÉPARATION

- Tailler de fines de tranches de jambon, puis les rouler autour de cornichons.
- Ouvrir la baguette dans le sens de la longueur à 45°.
- Tartiner généreusement de **Fruit d'Or** les deux côtés.
- Disposer les rouleaux de jambon/cornichon l'un derrière l'autre.

25

Baguette Vaudoise

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1	baguette
25 g	**Sandwich Delight Nature Hellmann's**
1 cc	**Mise En Place Aneth Knorr**
15 g	roquette
50 g	coppa
60 g	tête de moine
15 g	**Sauce Sandwich Miel & Moutarde Hellmann's**

PRÉPARATION

- Mélanger la **Mise En Place Aneth** avec le **Sandwich Delight Nature.**
- Trancher la coppa en chiffonade.
- Tailler 4 à 6 dentelles de tête de moine à l'aide d'une girolle.
- Préparer la roquette.
- Ouvrir la baguette dans le sens de la longueur à 45°.
- Tartiner généreusement l'appareil à l'aneth des deux cotés.
- Déposer les feuilles de roquette.
- Disposer la coppa en chiffonnade, ajouter la **Sauce Sandwich Miel & Moutarde** et finir avec les dentelles de tête de moine.

Ciabatta Pastrami Delis

26

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

1	ciabatta
15 g	**Sandwich Delight Nature Hellmann's**
10 g	épinard
30 g	feta cube
80 g	pastrami fines tranches
30 g	baconnaise (mayonnaise, crispy bacon, Tabasco chipotle, cornichon)

PRÉPARATION

- Réaliser la sauce baconnaise en ajoutant à la mayonnaise, le bacon crispy concassé, les cornichons hachés et la sauce Tabasco chipotle.
- Ajouter dans le **Sandwich Delight Nature** la feta et les épinards ciselés.
- Trancher le pastrami le plus fin possible.
- Ouvrir la ciabatta dans le sens de la longueur à 45°.
- Tartiner avec la garniture feta/épinards.
- Monter toutes les tranches de pastrami sur une belle épaisseur.
- Finir avec la sauce baconnaise.

HDO Hot Dog Oriental

INGRÉDIENTS

POUR 1 HOT DOG

1	bun's long
25 g	houmous
1 cc	**Tabasco® chipotle**
15 g	**Sauce Sandwich Miel & Moutarde Hellmann's**
1	viennoise coupée en tranche
10 g	frisée
5 g	oignon rouge
4 tr	chorizo
15 g	**Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco® Hellmann's**
20 g	moutarde Amora

PRÉPARATION

- Ajouter à la crème de houmous le **Tabasco® Chipotle** et la **Sauce Sandwich Miel & Moutarde**.
- Chauffer la saucisse de Strasbourg dans une chauffante.
- Préparer la salade et les rondelles d'oignons rouge.
- Couper les tranches de chorizo en fine julienne.
- Couper le bun's long en 2.
- Tartiner le houmous sur une face.
- Ajouter la salade et les rondelles d'oignons.
- Couper la saucisse de Strasbourg en longues tranches et les disposer à cheval sur le houmous.
- Ajouter la julienne de chorizo.
- Sur l'autre face du bun's napper d'un trait de **Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco®** et de chaque côté un trait de moutarde.

Hot Dog Guyanna

INGRÉDIENTS

POUR 1 HOT DOG

1	bun's long
20 g	**Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco® Hellmann's**
40 g	**Sandwich Delight Nature Hellmann's**
80 g	poulet grillé cube
10 g	**Purée d'Epices Curry Knorr**
10 g	frisée

PRÉPARATION

- Découper le poulet en cube.
- Dans un cul de poule mélanger la **Sandwich Delight Nature**, la **Purée d'Epices Curry**, le jus et zest d'1/4 de citron vert et la ciboulette ciselée.
- Ajouter le poulet et rectifier l'assaisonnement.
- Débarrasser dans une poche pâtissière sans douille.
- Ouvrir le bun's en deux.
- Garnir de la préparation poulet/curry comme une saucisse...
- Décorer de **Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco®** en zigzag.
- Parsemer de bouquet de frisée.

Club Parisien et Crudités

INGRÉDIENTS

POUR 1 SANDWICH

3 tr	pain de mie blanc
20 g	**Fruit d'Or**
100 g	jambon de Paris
50 g	cornichon
20 g	**Sandwich Delight Nature Hellmann's**
5 g	**Mise En Place Basilic Knorr**
40 g	tomate
40 g	concombre
10 g	radis
1/4	avocat
10 g	roquette

PRÉPARATION

- Tailler des fines tranches de jambon puis les rouler autour de cornichon.
- Mélanger la **Sandwich Delight Nature** avec la **Mise En Place Basilic**.
- Tailler harmonieusement tous les légumes.
- Tartiner généreusement le **Fruit d'Or** sur la première tranche de pain.
- Disposer les rouleaux de jambon/cornichon l'un derrière l'autre.
- Déposer la deuxième tranche de pain et tartiner généreusement avec la préparation Sandwich Delight/Basilic.
- Ranger harmonieusement les crudités sur la roquette et refermer le sandwich.
- Partager en 4 parts avec une découpe franche.

Sauces Sandwich
Hellmann's : sauces
à base des légumes !

Sauces Sandwich Hellmann's : des sauces au goût naturellement riche à base de légumes !

Sauces Sandwich Hellmann's

Les sandwiches sont parfaits pour le déjeuner : bons et disponibles à toutes heures. Le défi consiste à toujours proposer de la nouveauté. Les nouvelles Sauces Sandwich Hellmann's sont synonymes de goût et de variété pour tous les sandwiches, les burgers et autres préparations.

Un goût naturellement riche

Pas de colorant artificiel, d'exhausteur de goût, ni de conservateur. Que des composants naturels. Vous goûterez la différence !

Texture unique

Les sauces ont une texture qui leur permet de rester stable à chaud et à froid ! Très pratique en cuisine, comme en salle.

Durable

Versez le contenu de l'emballage dans un flacon souple pour un dosage aisé. Résultat : moins de déchets, moins de gaspillage.

4 variantes

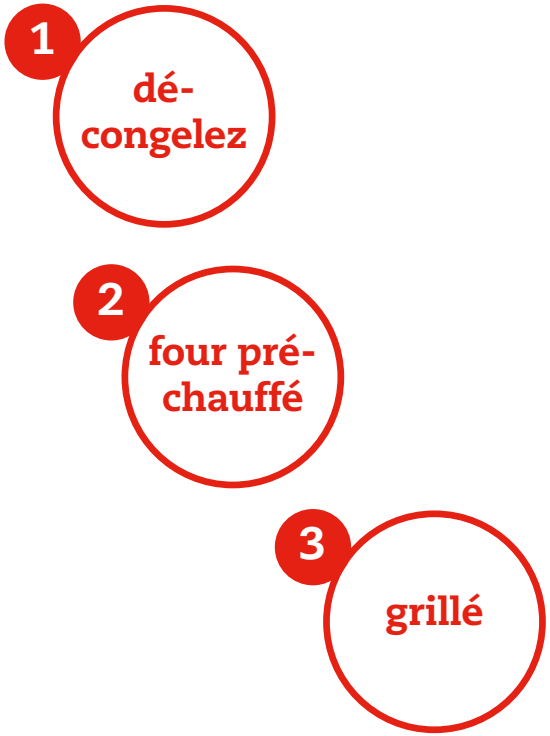
1. **Sauce Sandwich Tomates Séchées & Basilic Hellmann's**
   Goûtez la profondeur naturelle des ingrédients italiens traditionnels que sont le basilic et les tomates séchées.
2. **Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde Hellmann's**
   La combinaison aigre-douce en fait une sauce très surprenante.
3. **Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco® Hellmann's**
   Une variante piquante, combinant délicieusement le poivron rouge et le véritable Tabasco® !
4. **Sauce Sandwich Pecorino & Basilic Hellmann's**
   Le duo parfait alliant pesto et fromage italien, dans une seule sauce.

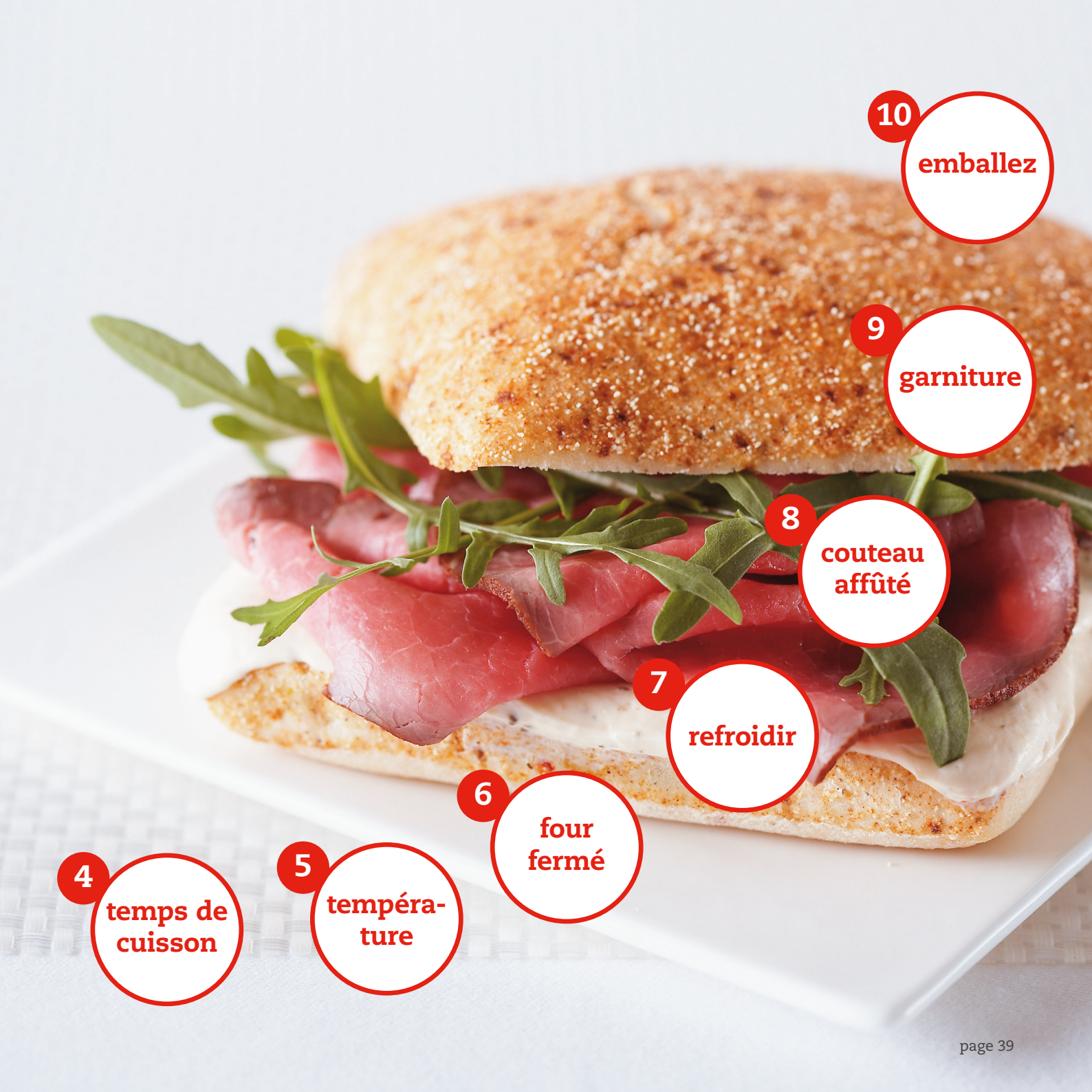
Comment procéder : plier le coin de l'emballage et le découper, presser l'emballage dans un flacon souple ou dans un gastrobac et c'est prêt à l'emploi !

10 astuces pour un sandwich parfait

Grâce aux sandwiches précuits, vous pouvez à tout moment proposer des sandwiches frais à vos clients, car ils sont faciles et rapides à préparer.
Respectez une série de conseils :

1. Décongelez : décongelez le sandwich suivant les indications sur l'étiquette ou dans le dépliant.
2. Four préchauffé : faites-les cuire dans un four préchauffé (± 250 C°).
3. Grillé : faites cuire le pain sur une grille.
4. Temps de cuisson : respectez les temps de cuisson.
5. Température : réduisez ou augmentez la température, plutôt que le temps de cuisson.
6. Four fermé : n'ouvrez pas le four pendant la cuisson.
7. Refroidir : laissez le sandwich refroidir complètement sur la grille du four. Ne jamais le travailler, ni l'emballer à chaud.
8. Couteau affûté : coupez le sandwich avec un couteau cannelé bien affûté, dans un mouvement de scie sans écraser le sandwich.
9. Garniture : dans la mesure du possible, garnissez au dernier moment.
10. Emballez le sandwich de préférence dans un sac transparent ou présentez sur une assiette.




10
emballez
9
garniture
8
couteau affûté
7
refroidir
6
four fermé
5
tempéra-ture
4
temps de cuisson

Burger gourmet

Gourmand et pratique

Les **burgers** sont **tendance** depuis quelques années. Et à juste titre ! En effet, il est facile de séduire votre client avec une offre burger. Un **produit facile**, auquel vous pouvez ajouter un petit plus. Songez à un burger parfaitement grillé, avec des **ingrédients frais** et bien sûr aussi une bonne sauce ! Pour l'amateur qui ne souhaite pas un burger standard, mais **une version 'gastronomique'**, qui réponde à ses goûts et ses attentes.

Burger gourmet : gourmand et pratique

1

Burger Américain

L'utilisation de Sauces Sandwich Hellmann's plutôt que de la mayonnaise, allège considérablement ce burger.

INGRÉDIENTS

POUR 1 BURGER

1 pc	burger de bœuf (possible froid ou chaud)
1 pc	pain burger ou sandwich au choix
3 tr	tomate
3 g	salade iceberg
1 tr	cheddar
3 g	oignons rouges, en rondelles
30 g	**Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco® Hellmann's**

PRÉPARATION

- Cuisez le burger de bœuf.
- Tranchez le pain burger.
- Garnissez de tomate et de salade iceberg.
- Garnissez ensuite du burger de bœuf, du cheddar et de l'oignon rouge.
- Répartissez la **Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco®** par-dessus.
- Refermez le burger et emballez ou servez.

Vous pouvez assaisonner la viande de bœuf, p. ex. en ajoutant de la Mise en Place Ail Knorr.

Burger de poulet à la mozzarella

2

INGRÉDIENTS

POUR 1 BURGER

1 pc	burger de poulet, croquant
1 pc	pain burger ou sandwich au choix
1 tr	Mozzarella
2 tr	tomate
10 g	oignon rouge, en fines rondelles
30 g	**Sauce Sandwich Tomates Séchées et Basilic Hellmann's**
5 g	roquette

PRÉPARATION

- Faites cuire le burger de poulet.
- Tranchez le pain burger.
- Posez le burger sur le sandwich.
- Garnissez de Mozzarella, tomate et oignon rouge.
- Répartissez la **Sauce Sandwich Tomates Séchées et Basilic** par-dessus et garnissez de roquette.
- Refermez le pain burger et emballez ou servez.

En dégustation, combinez 2 petits burgers (le burger américain & le burger de poulet) !

3

Burger de tempura de cabillaud

INGRÉDIENTS

POUR 10 BURGERS

4 pcs	échalotes
1 pc	cornichon
10 g	câpres
10 g	ciboulette
	œufs durs
200 g	**Mayonnaise de Dijon Amora**
1 pc	laitue
900 g	filet de cabillaud
	pâte tempura ou pâte à la bière
20 pcs	petits pains rustiques ‘minibun’

PRÉPARATION

- Découpez deux des échalotes, le cornichon, les câpres et la ciboulette finement.
- Mélangez-les avec les œufs durs et la **Mayonnaise de Dijon** pour confectionner une sauce tartare.
- Lavez la laitue.
- Découpez le cabillaud en dix portions. Passez-le dans le tempura ou la pâte à la bière et faites-le frire jusqu’à ce qu’il soit croquant.
- Découpez deux des échalotes en rondelles.
- Répartissez la sauce tartare sur les petits pains et garnissez-les avec des feuilles de laitue.
- Garnissez avec le cabillaud et répartissez les rondelles d’échalote.
- Remettez le dessus du pain en place et piquez avec un cure-dents.

Burger au bœuf Angus d'Aberdeen

INGRÉDIENTS

POUR 10 BURGERS

10	gros cornichons
20 g	ciboulette
10 pcs	steaks hachés de bœuf Angus d'Aberdeen
10 pcs	petits pains ronds
500 g	salade de pomme de terre
200 g	**Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco® Hellmann's**
10 tr	cheddar
250 g	chou rouge aigre-doux

PRÉPARATION

- Tranchez les cornichons.
- Coupez la ciboulette finement.
- Faites griller les steaks hachés et les petits pains.
- Répartissez la salade de pommes de terre sur les petits pains.
- Saupoudrez de ciboulette. Déposez les steaks hachés puis recouvrez de tranches de cornichon. À l'aide d'une douille, versez la **Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco®.**
- Ajoutez une tranche de fromage.
- Placez le tout sous une salamandre afin que le fromage fonde légèrement.
- Finissez en ajoutant le chou rouge aigre-doux et recouvrez avec l'autre moitié du pain.

5

Burger New York

INGRÉDIENTS

POUR 10 BURGERS

1,25 kg	bœuf (+/- 125 g / burger)
10 pcs	pain burger
2 pcs	avocat
10 g	citron vert
20 tr	bacon
200 g	fromage de chèvre
250 g	**Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco® Hellmann's**
150 g	oignon rouge
250 g	vinaigre de riz
	roquette
	estragon
	cerfeuil
	ciboulette

PRÉPARATION

- Hachez le bœuf finement au couteau ou utilisez un hachoir à mouture grossière. Pressez fermement la viande et confectionnez un burger.
- Salez et poivrez le burger, et cuisez-le des deux côtés à feu vif.
- Coupez le pain burger en deux et grillez les deux faces intérieures dans une poêle.
- Garnissez le pain avec l'avocat écrasé et le citron vert, le bacon égoutté et le burger de bœuf.
- Ajoutez le fromage de chèvre, la **Sauce Sandwich Poivron Rouge et Tabasco®**, l'oignon rouge mariné dans le vinaigre de riz, et la salade d'herbes avec la roquette, l'estragon, le cerfeuil et la ciboulette.

Burger de dinde à la californienne avec sauce avocat et tomates séchées au soleil

INGRÉDIENTS

POUR 10 BURGERS

100 g	oignons rouges
10 g	sauge
1 kg	hachis de dinde
5 g	**Purée d'Épices Ail Knorr Professional**
10 g	**Mise en Place Basilic Knorr**
	sel et poivre
70 g	raisins secs macérés
10 g	moutarde
2	œufs
4	biscottes
3	avocats
35 g	**Phase with Natural Butter Flavour**
10 pcs	pains double decker bun
500 g	**Polparrica Knorr Collezione Italiana**
150 g	**Sauce Sandwich Tomates Séchées & Basilic Hellmann's**
10 tr	cheddar
100 g	oignons rouges en rondelles
50 g	roquette

PRÉPARATION

- Hachez finement les oignons et la sauge.
- Incorporez-les au hachis, avec la **Purée d'Épices Ail**, la **Mise en Place Basilic**, le sel et le poivre, les raisins, la moutarde, les œufs et les biscottes émiettées. Mélangez bien le tout et confectionnez dix burgers de dinde.
- Nettoyez les avocats, découpez-les en tranches, assaisonnez-les avec le jus de citron vert.
- Cuisez les burgers de dinde dans le **Phase with Natural Butter Flavour**.
- Grillez les petits pains brièvement et confectionnez les burgers comme suit : garnissez la partie inférieure du petit pain avec le **Polparrica**, le burger de dinde, la **Sauce Sandwich Tomates Séchées & Basilic** et le cheddar.
- Déposez la partie médiane du pain dessus et garnissez avec l'avocat, les rondelles d'oignons rouges et la roquette.
- Déposez la partie supérieure du pain dessus.

7

Burger filet de canard

INGRÉDIENTS

POUR 10 BURGERS

1,25 kg	filet de canard (± 125 g / burger)
10 pcs	pain burger
	feuilles de chêne
200 g	**Mayonnaise de Dijon Amora**
300 g	chutney d'oignons rouges
	pistaches hâchées

PRÉPARATION

- Hachez le filet de canard finement au couteau ou utilisez un hachoir à mouture grossière. Pressez fermement la viande et confectionnez un burger.
- Salez et poivrez le burger, et cuisez-le des deux côtés à feu vif.
- Coupez le pain burger en deux et grillez les deux faces intérieures dans une poêle.
- Garnissez le pain avec les feuilles de chêne et le burger de filet de canard.
- Ajoutez la **Mayonnaise de Dijon**, le chutney d'oignons rouges et les pistaches hachées.

Burger vitello tonato

8

INGRÉDIENTS

POUR 10 BURGERS

1,25 kg	veau (± 125 g / burger)
10 pcs	pain burger
10 pcs	radicchio
50 g	pignons de pin
20 pcs	anchois
50 g	roquette

Sauce :

180 g	**Mayonnaise de Dijon Amora**
20 g	**Mise en Place Basilic Knorr**
60 g	câpres
100 g	thon (boîte)
20 g	anchois
15 g	persil

PRÉPARATION

Sauce :

- Mélangez la **Mayonnaise de Dijon** et la **Mise en Place Basilic**. Hachez les câpres, le thon, l'anchois et le persil finement et mélangez-les.

Burger :

- Hachez le veau finement au couteau ou utilisez un hachoir à mouture grossière. Pressez fermement la viande et confectionnez un burger.
- Salez et poivrez le burger, et cuisez-le des deux côtés à feu vif.
- Coupez le pain burger en deux et grillez les deux faces intérieures dans une poêle.
- Garnissez le pain avec de la salade radicchio, la **Mayonnaise de Dijon** et le burger de veau.
- Ajoutez ensuite la mayonnaise au thon, les pignons de pin grillés, l'anchois et la roquette.

Remplacez la Mayonnaise de Dijon Amora par Sandwich Delight Nature Hellmann's.

Burger au poulet

INGRÉDIENTS

POUR 10 BURGERS

1,25 kg	cuisse de poulet (± 125 g / burger)
10 pcs	pain burger
	salade iceberg
10 g	chair de poulet
5 pcs	poivron rouge allongé

Sauce :

200 g	**Mayonnaise de Dijon Amora**
	citron vert

PRÉPARATION

Sauce :

- Mélangez le zeste de citron vert avec la **Mayonnaise de Dijon**.

Burger :

- Hachez la cuisse de poulet finement au couteau ou utilisez un hachoir à mouture grossière. Pressez fermement la viande et confectionnez un burger.
- Salez et poivrez le burger, et cuisez-le des deux côtés à feu vif.
- Coupez le pain burger en deux et grillez les deux faces intérieures dans une poêle.
- Garnissez le pain avec la salade iceberg, la chair de poulet croquante, le poivron rouge grillé et le burger de poulet.
- Ajoutez la mayonnaise au citron vert.

Burger de veau

INGRÉDIENTS

POUR 10 BURGERS

5 pcs	tomate Roma
1,25 kg	jarret de veau (cuit ± 125 g / burger)
10 pcs	pain burger
	salade romaine
150 g	**Sauce Sandwich Tomates Séchées & Basilic Hellmann's**
50 g	olive noire
	basilic

Sauce :

150 g	**Mayonnaise de Dijon Amora**
15 g	**Mise en Place Ail Knorr**
15 g	**Mise en Place Fines Herbes Knorr**
1	zeste de citron
30 g	jus de citron

PRÉPARATION

Sauce :

- Mélangez la **Mayonnaise de Dijon** avec la **Mise en Place Ail et Fines Herbes**. Assaisonnez avec le zeste de citron, le jus de citron et le poivre noir.

Burger :

- Coupez la tomate Roma en deux, arrosez-la d'huile d'olive, salez et poivrez. Séchez-la au four à basse température.
- Cuisez le jarret et pressez la viande prélevée dans une forme ronde lorsqu'elle est encore chaude, puis laissez refroidir.
- Salez et poivrez le burger, et cuisez-le des deux côtés à feu vif, jusqu'à ce qu'il soit croquant.
- Coupez le pain burger en deux et grillez les deux faces intérieures dans une poêle.
- Garnissez le pain avec la salade romaine, le burger au jarret de veau, la **Sauce Sandwich Tomates Séchées & Basilic**, les olives noires, la tomate séchée, le basilic et la mayonnaise gremolata.

11

Burger d'agneau

INGRÉDIENTS

POUR 10 BURGERS

1,25 kg	agneau (± 125 g / burger)
10 pcs	pain burger
200 g	**Mayonnaise de Dijon Amora**
200 g	sugar snaps
10 pcs	asperges vertes
100 g	haricots verts
10 tr	Brie de Meaux
	pourpier

PRÉPARATION

- Hachez l'agneau finement au couteau ou utilisez un hachoir à mouture grossière. Pressez fermement la viande et confectionnez un burger.
- Salez et poivrez le burger, et cuisez-le des deux côtés à feu vif.
- Coupez le pain burger en deux et grillez les deux faces intérieures dans une poêle.
- Garnissez le pain avec la **Mayonnaise de Dijon**, la salade de légumes verts blanchis (sugar snaps, asperges vertes et haricots verts) et assaisonnés.
- Déposez le burger d'agneau sur les légumes verts.
- Ajoutez le Brie de Meaux et le pourpier.

Burger végétarien à l'aubergine

12

INGRÉDIENTS

POUR 10 BURGERS

5 pcs	aubergine
350 g	échalote
50 g	ail
1 kg	champignons des bois
750 g	crème fraîche
10 pcs	pain burger
	laitue
10 tr	Munster

Sauce :

8 g	ras el hanout
15 g	huile d'olive
160 g	**Mayonnaise de Dijon Amora**
15 g	jus de citron

PRÉPARATION

Sauce :

- Chauffez brièvement le ras el hanout dans l'huile et laissez refroidir. Mélangez l'huile épicée avec la **Mayonnaise de Dijon**. Assaisonnez avec le jus de citron.

Burger :

- Grillez de fines tranches d'aubergine et cuisez-les brièvement au four.
- Faites revenir l'échalote et l'ail, ajoutez l'aubergine hachée et les champignons des bois.
- Ajoutez une cuillère de crème fraîche, salez et poivrez, laissez refroidir le mélange onctueux.
- Utilisez une forme ronde et déposez-y de manière imbriquée les rondelles d'aubergine, remplissez la forme avec le mélange d'aubergine et de champignons, pressez le burger.
- Coupez le pain burger en deux et grillez les deux faces intérieures dans une poêle.
- Garnissez le pain avec la laitue et le burger d'aubergine tiède.
- Ajoutez une tranche de Munster et la mayonnaise au ras el hanout.

La touche finale idéale pour ce burger : mesclun de betterauve rouge et menthe.

Burger végétarien aux lentilles et chutney de potiron

INGRÉDIENTS

POUR 10 BURGERS

200 g	haricots blancs
200 g	lentilles
400 g	oignon
4 pcs	ail
	thym
4	œufs
10 pcs	pain burger
400 g	chutney de potiron
200 g	fromage bleu
	roquette
	feuille de betterave

Sauce :

170 g	**Mayonnaise de Dijon Amora**
30 g	huile de noix

PRÉPARATION

Sauce :

- Assaisonnez avec la **Mayonnaise de Dijon** et l'huile de noix.

Burger :

- Faites tremper les haricots blancs la veille, cuisez-les ensuite avec les lentilles.
- Faites revenir l'oignon et l'ail et ajoutez les haricots et les lentilles cuits.
- Assaisonnez avec du poivre, du sel et du thym. Laissez refroidir le mélange et ajoutez l'œuf entier pour obtenir une masse onctueuse. Confectionnez un burger.
- Cuisez-les des deux côtés à feu vif.
- Coupez le pain burger en deux et grillez les deux faces intérieures dans une poêle.
- Garnissez le pain avec un chutney de potiron et le burger de haricots croquant dessus.
- Ajoutez le fromage bleu, la mayonnaise aux noix, la roquette et les feuilles de bettrave.

Burger pulled pork

14

INGRÉDIENTS

POUR 10 BURGERS

150 g	chou rouge
150 g	chou blanc
100 g	carotte
100 g	pomme verte
50 g	raisins de Corinthe blancs
200 g	**Mayonnaise de Dijon Amora**
1,25 kg	épaule de porc (cuite ± 125 g / burger)
500 g	oignon
10 pcs	pain burger
	persil plat

PRÉPARATION

- Préparez une salade avec le chou rouge et le chou blanc finement émincés, la carotte, la pomme et les raisins blancs.
- Assaisonnez avec la **Mayonnaise de Dijon**.
- Faites revenir l'épaule de porc cuite avec un peu d'oignon dans une poêle très chaude. Utilisez une forme ronde pour confectionner un burger avec la viande cuite.
- Coupez le pain burger en deux et grillez les deux faces intérieures dans une poêle.
- Garnissez le pain avec le pulled pork burger et déposez dessus la salade de chou, ajoutez le persil plat.

15

Burger Landais

INGRÉDIENTS

POUR 10 BURGERS

800 g	magret de canard frais
200 g	bloc de foie gras de canard
300 g	poire
10 pcs	pain burger rond
300 g	**Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde Hellmann's**
100 g	cresson
150 g	magret de canard fumé
100 g	confiture de griottes
	sel
	poivre

PRÉPARATION

- Hachez le magret de canard frais et incorporez des brisures de foie gras de canard, assaisonné.
- Pelez les poires et taillez en tranches, poêlez et réservez.
- Poêlez les steaks de canard à la minute et réservez.
- Toastez les burgers, assaisonnez avec la **Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde**.
- Déposez quelques feuilles de cresson, le steak de canard, les tranches de poire, le magret fumé et finissez avec la confiture de griottes, refermez et servez chaud.

Dans la farce de canard incorporez un petit peu de Purée d'Épices de 3 Poivres Knorr Professional.

Saucisse grillée avec avocat et salade de tomates

16

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

10 pcs	saucisses
	huile
	poivre noir
3 pcs	avocats
1 dl	**Vinaigrette Jalapeno Gingembre Maille**
1 pc	oignon rouge
5 pcs	tomates
10 pcs	petites tomates miel
3 pc	petits oignons
1 pc	piment chili rouge
10 g	feuilles de coriandre
10 pcs	petits pain Surinam
1 dl	**Sauce Salade à la Méditerranéenne Amora**

PRÉPARATION

- Enduisez les saucisses d'huile et assaisonnez-les avec du poivre noir. Grillez-les au gril ou au barbecue.
- Nettoyez les avocats et débitez-les en petits morceaux. Montez la chair avec une partie de la **Vinaigrette Jalapeno Gingembre**.
- Pelez l'oignon rouge et hachez-le finement.
- Coupez les tomates en deux, épépinez-les et taillez-les en petits morceaux.
- Coupez les petites tomates miel en quatre.
- Découpez les petits oignons et le piment chili rouge en rondelles.
- Ciselez la coriandre et mélangez-la avec les tomates et les oignons coupés, le piment chili et le reste de vinaigrette pour confectionner une salsa.
- Découpez les petits pains par le haut et garnissez-les avec l'avocat et la saucisse grillée.
- Déposez la salade de tomates dessus.
- Servez les petits pains avec la **Sauce Salade à la Méditerranéenne**.

Bagel Mimosa

INGRÉDIENTS

POUR 1 BAGEL

1	bagel pavot
15 g	**Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde Hellmann's**
10 g	salade verte
2	œufs durs
15 g	cornichon
2 cc	**Tabasco® rouge**
20 g	radis
10 g	ciboulette
10 g	oignon

PRÉPARATION

- Cuire les œufs 9 minutes à l'eau bouillante, refroidir puis écaler.
- Passer les œufs durs au moulin pour obtenir une texture mimosa.
- Lier avec la **Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde**.
- Ajouter les cornichons hachés, la ciboulette et le **Tabasco®**.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Tailler les radis en très fines rondelles.
- Préparer la salade.
- Ouvrir le bagel en deux et le toaster 2 minutes.
- Napper de **Sauce Sandwich Miel & Moutarde**.
- Déposer la salade et les tranches de radis.
- A la poche, coucher la garniture mimosa, ajouter des rondelles d'oignons, de radis et de ciboulette.

18

Bagel St Honoré

INGRÉDIENTS

POUR 1 BAGEL

1	bagel sésame
25 g	**Sandwich Delight Nature Hellmann's**
5 g	**Mise En Place Pesto Knorr**
15 g	coleslaw
15 g	**Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco® Hellmann's**
80 g	boulette de boeuf
10 g	salade verte

PRÉPARATION

- Mélanger la **Mise En Place Pesto** avec le **Sandwich Delight Nature**.
- Hacher le bœuf et former des boulettes, cuire à la poêle, déglacer avec un peu de vinaigre blanc et de sucre puis hors du feu les enrober avec la **Sauce Sandwich Poivron Rouge & Tabasco®**.
- Rectifier l'assaisonnement et tenir au chaud.
- Préparer le coleslaw et les feuilles de salade.
- Ouvrir le bagel en deux et le toaster 2mn.
- Tartiner généreusement de l'appareil pesto sur les deux faces.
- Déposer la salade et le coleslaw, puis les boulettes en forme de couronne.

Pizza

Le retour à l'authentique

Ou comment un plat populaire redevient totalement branché. Les pizzas ont toujours eu la cote, mais actuellement, la tendance est de remettre à l'honneur la **pizza authentique**. La pizza, mais en mieux : des **ingrédients frais** et de qualité, une **garniture riche** mais simple. C'est d'ailleurs la tradition générale de la cuisine italienne : créer **un maximum de saveurs** avec un minimum d'ingrédients. De plus en plus souvent, **les pizzas ou les flammkuchen** sont confectionnées avec une base de tortilla ; encore **une solution intelligente et savoureuse** !

Pizza : le retour à l'authentique

Pizza courgettes

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

10 pcs	mini-courgettes
10 pcs	fonds de pizza précuits d'environ 90 g
200 g	Mozzarella râpée
30 pcs	lanières d'anchois
1 g	origan
150 g	**Sandwich Delight Nature Hellmann's**
30 g	parmesan
1 pc	citron

PRÉPARATION

- Découpez les mini-courgettes en fines tranches à la mandoline.
- Garnissez les fonds de pizza de Mozzarella, de courgette et d'anchois. Saupoudrez d'origan.
- Cuisez les pizzas 6 minutes au four préchauffé à 165 °C.
- Retirez la pizza du four et déposez une petite boule de **Sandwich Delight Nature** sur chaque pizza.
- Râpez du parmesan et du zeste de citron dessus.

Pizza peperonata

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

10	bases de pizza précuites d'environ 90 g
200 g	Mozzarella râpée
600 g	**Collezione Italiana Sauce Peperonata Knorr**
100 g	olives de Taggia
50 g	câpres
1 g	origan
200 g	**Sauce Sandwich Tomates Séchées & Basilic Hellmann's**

PRÉPARATION

- Garnissez les pâtes de pizza avec la Mozzarella, la **Collezione Italiana Sauce Peperonata**, les olives et les câpres.
- Saupoudrez d'origan séché.
- Faites cuire les pizzas au four pendant 6 minutes à 165 °C.
- Retirez les pizzas du four et y ajoutez la **Sauce Sandwich Tomates Séchées & Basilic**.

Tarte flambée aux betteraves, fromage de chèvre et vinaigre balsamique

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

350 g	**Sandwich Delight Nature Hellmann's**
10	tartes flambées (26 x 18 cm)
4	betteraves cuites
1	rouleau de fromage de chèvre
	poivre noir
100 g	épinards
0,5 dl	**Vinaigrette Balsamique Fraise Maille**

PRÉPARATION

- Malaxez le **Sandwich Delight Nature** jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et homogène.
- Étalez et bien répartir celui-ci sur les tartes flambées, jusqu'à un centimètre du bord.
- Coupez les betteraves et le fromage de chèvre en fines tranches et placez-les sur le **Sandwich Delight Nature**.
- Assaisonnez de poivre noir.
- Glissez une plaque dans un four combiné vapeur et préchauffez à 285 °C sans vapeur.
- Faites cuire les tartes flambées sur cette plaque pendant environ 4 minutes, afin qu'elle soient croustillantes.
- Sortez du four, garnissez d'épinards et arrosez de **Vinaigrette Balsamique Fraise**, servir immédiatement.

Flammkuchen ‘rôti surinam’

4

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

10 g	**Purée d’Épices Curry Knorr Professional**
350 g	**Sandwich Delight Nature Hellmann’s**
10 pcs	flammkuchen (26 x 18 cm)
350 g	cuisse de poulet cuit
100 g	haricots verts coupés et blanchis
100 g	dés de pomme de terre cuits
100 g	poivron rouge en brunoise
2 pcs	petits oignons émincés
1 pc	piment chili rouge émincé

PRÉPARATION

- Incorporez la **Purée d’Épices Curry** dans le **Sandwich Delight Nature** pour obtenir une masse crémeuse.
- Répartissez uniformément le **Sandwich Delight Nature** avec un petit couteau palette sur les flammkuchen, jusqu’à un centimètre du bord.
- Prélevez la viande des cuisses de poulet cuit et répartissez-la avec les haricots verts, les dés de pomme de terre, la brunoise de poivron sur le **Sandwich Delight Nature**.
- Mettez une plaque de cuisson au combisteamer et chauffez-la à 285 °C sans vapeur.
- Cuisez les flammkuchen sur la plaque de cuisson préchauffée pendant 4 minutes, jusqu’à ce qu’elles soient croquantes.
- Retirez les flammkuchen du four et saupoudrez-les de petits oignons.
- Garnissez avec du piment chili rouge émincé et servez immédiatement.

5

Tortilla avec salade croquante de pastèque et laitue

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

1 pc	laitue
1⁄8 pc	pastèque
4 pcs	tomates
3 pcs	avocats
1 pc	oignon rouge
1 pc	piment chili rouge
350 g	haricots blancs cuits
1,5 dl	**Vinaigrette Fruit de la Passion Maille**
1 pc	citron vert
10 pcs	brins de coriandre
10 pcs	petites tortillas
	poivre noir
1 dl	**Sauce Salade à la Bulgare Amora**

PRÉPARATION

- Lavez la laitue.
- Découpez la pastèque en brunoise.
- Coupez les tomates en deux, épépinez-les et découpez-les en petits morceaux.
- Nettoyez les avocats et débitez-les en petits morceaux.
- Pelez l'oignon rouge et découpez-le finement.
- Découpez le piment chili rouge en rondelles.
- Mélangez les ingrédients coupés avec les haricots blancs, la **Vinaigrette Fruit de la Passion** et le jus du citron vert.
- Prélevez les feuilles de coriandre.
- Cuisez les tortillas dans une poêle, à sec, et déposez-les sur assiettes.
- Garnissez les tortillas avec des feuilles de laitue.
- Ajoutez ensuite la salade de pastèque.
- Garnissez avec la coriandre.
- Assaisonnez le tout avec du poivre noir.
- Servez avec la **Sauce Salade à la Bulgare**.

Tout sur l'emballage

Look et ambiance Snacking pour vos présentations

L'influence du snacking ne se retrouve pas seulement dans les plats, mais aussi dans la présentation. De plus en plus de cuisiniers s'inspirent des emballages jetables utilisés pour servir streetfood et fastfood.

Logo perso

Personnalisez vos gobelets en carton ou vos sacs sandwich avec votre logo, à appliquer (tampon) ou à coller (sticker). C'est simple et pas cher. Génial, non ?

Sauce on top

Pour donner un petit aspect snacking à votre table, il suffit simplement de servir les sauces d'accompagnement dans les célèbres flacons souples des snack-bars américains. C'est encore plus original si vous vous en servez pour présenter vos sauces faites maison !

La carte Street

Voyez grand pour la carte. Choisissez un format A4 dans le style de votre établissement et fixez-le avec une pince sur panneau en bois. Facile et pratique si vous renouvelez la carte régulièrement.

Salades

Faciles et gorgées de vitamines

Les salades permettent une alternative au pain pour le déjeuner, elles offrent de la fraîcheur mais doivent rester savoureuses.
Le secret d'une salade savoureuse réside dans la **vinaigrette**. Elle rend la salade sucrée ou salée, douce ou piquante, onctueuse ou fraîche. En outre, vous pouvez tout y intégrer : des salades croquantes de toutes les couleurs, différentes sortes de légumes, des pommes de terre ou des pâtes, des morceaux de fromage ou de charcuterie…
Aucune salade ne ressemble à une autre : **un gage de variété** !

Salades : faciles et gorgées de vitamines

Ajoutez des boules de Mozzarella et du jambon de Parme ou ganda à cette salade.

1

Salade italienne

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

500 g	farfalle tricolore
330 g	haricots verts, coupés en deux
2 pc	poivron jaune, épépiné
2 pc	tomate, épépinée et en dés
1 bte	oignon nouveau, émincé en rondelles
200 g	olives noires ou vertes, coupées en quatre
300 ml	**Vinaigrette Balsamique Fraise Maille**
20 g	câpres, en garniture

PRÉPARATION

- Cuisez les farfalle al dente dans de l'eau salée et les refroidissez sous l'eau froide.
- Cuisez les haricots al dente, refroidissez et égouttez.
- Mélangez tous les ingrédients à la **Vinaigrette Balsamique Fraise** et garnissez de câpres.

2

Servez cette salade avec du poulet fumé en julienne.

Salade de poivrons et concombres

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

4 pc	poivrons jaunes et rouges
2 pc	concombre
6 pc	tomates
1 bte	oignons nouveaux
50 g	persil
1 bte	ciboulette
350 ml	**Vinaigrette Echalote Oignon Rouge Maille**

PRÉPARATION

- Lavez les légumes et coupez-les en julienne.
- Epépinez les tomates et coupez-les en julienne.
- Emincez les oignons nouveaux, hachez finement le persil et la ciboulette.
- Mélangez tous les ingrédients à la **Vinaigrette Echalote Oignon Rouge**.

Remplacez l'huile d'olive par une variante de la gamme Vinaigrettes Maille.

3

Taboulé au maïs et poulet

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

0,63 kg	**Taboulé Knorr**
1 l	eau
100 ml	**Huile d'Olive Maille**
30 g	maïs
200 g	filet de poulet
50 g	persil

PRÉPARATION

- Versez le **Taboulé** dans un bol à salade, ajoutez l'eau et l'**Huile d'Olive**.
- Ajoutez le maïs et le filet de poulet en dés.
- Hachez le persil finement et saupoudrez sur le taboulé.
- Mélangez soigneusement le tout.
- Réservez pendant au moins 1 heure au réfrigérateur.
- Mélangez à nouveau le taboulé avant de servir.

Enrichissez cette salade de Croutinos Ail & Oignon Knorr.

4 Salade Liégeoise

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

600 g	pommes de terre
500 g	lardons
500 g	haricots verts fins
400 g	carotte
400 g	oignons rouges, en rondelles
500 ml	**Sauce Salade Miel Moutarde à l'ancienne Amora**

PRÉPARATION

- Cuisez les pommes de terre, laissez refroidir et coupez-les en dés.
- Passez les lardons à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient croquants et laissez-les refroidir.
- Coupez les haricots en deux et blanchissez-les al dente, ensuite laissez refroidir.
- Râpez les carottes ou coupez-les en brunoise.
- Coupez les oignons rouges en rondelles.
- Mélangez tous les ingrédients et ajoutez le **Sauce Salade Miel Moutarde à l'ancienne**.

Remplacez le poulet fumé par le poulet émincé poêlé.

5 Salade de poulet fumé

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

- 500 g pomme
- 350 ml **Sauce Salade Caesar Amora**
- 350 g poulet fumé
- 300 g salade romaine
- 100 g noix, finement hachées
- 50 g **Croutinos Ail & Oignon Knorr**

PRÉPARATION

- Coupez la pomme en brunoise et mélangez-la à la **Sauce Salade Caesar** pour éviter qu'elle ne s'oxyde.
- Ajoutez le poulet émincé, coupez la salade en grands morceaux et mélangez-la aux autres ingrédients.
- Garnissez de noix et de **Croutinos Ail & Oignon**.

Ajoutez quelques graines de sésame pour une touche orientale supplémentaire.

6

Salade orientale

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

300 g	haricots verts fins
300 g	carotte en brunoise
300 g	pois chiches (conserve)
300 g	haricots rouges (conserve)
100 g	pousses de soja
400 g	crevettes
50 ml	sauce Kikkoman
200 ml	**Vinaigrette Sésame Soja Maille**

PRÉPARATION

- Cuisez les haricots et la brunoise de carottes al dente dans de l'eau salée.
- Laissez refroidir et mélangez aux pois chiches, aux haricots rouges, aux pousses de soja et aux crevettes.
- Mélangez la sauce Kikkoman à la **Vinaigrette Sésame Soja** et versez-la en assaisonnement sur la salade.

Avec Vinaigrette Echalote Oignon Rouge Maille, ajoutez une touche originale à ce plat.

Salade de fromage de chèvre

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

300 g	carotte, râpée
300 g	salade mixte
300 ml	**Sauce Salade Miel Moutarde à l'ancienne Amora**
10 pc	fromages de chèvre lardés (80 g / pièce)
50 ml	**Phase with Natural Butter Flavour**
50 g	mélange de noix

PRÉPARATION

- Mélangez les carottes râpées, la salade mixte et le **Sauce Salade Miel Moutarde à l'ancienne**.
- Poêlez les fromages de chèvre dans la **Phase with Natural Butter Flavour**, puis laissez refroidir.
- Répartissez la salade sur les assiettes, disposez les chèvres cuits par-dessus et garnissez du mélange de noix.

8

Salade de taboulé au houmous et fallafel

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

1 boîte	**Taboulé Knorr**
1 l	eau froide
1 dl	**Huile d'Olive Maille**
1 pc	laitue
10 pcs	radis
5 pcs	mini-concombres
½ pc	oignon rouge
30 pcs	tomates miel
300 g	houmous (purée de pois chiches)
	paprika en poudre
20 pcs	fallafels
10 pcs	brins de menthe
10 pcs	brins de coriandre
1 dl	**Vinaigrette Jalapeno Gingembre Maille**
10 pcs	pains pita

PRÉPARATION

- Versez le **Taboulé** dans un bol à salade, ajoutez l'eau et l'**Huile d'Olive**.
- Mettez le taboulé au moins 1 heure au réfrigérateur, à couvert.
- Nettoyez la laitue et découpez les radis en fines rondelles.
- Découpez les mini-concombres en rondelles.
- Découpez l'oignon en morceaux.
- Coupez les tomates en deux.
- Déposez la laitue dans des plats et servez le **Taboulé** dessus.
- Ajoutez l'houmous à la douille, garnissez avec le paprika en poudre et répartissez les fallafels.
- Répartissez dessus les tomates coupées, le concombre, le radis et l'oignon rouge.
- Décorez avec la menthe et la coriandre.
- Juste avant de servir, arrosez la salade de **Vinaigrette Jalapeno Gingembre** et servez avec les pains pita toastés.

9

Salade de nouilles, saumon et sésame soja

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

400 g	nouilles soba
2 pcs	petits oignons
5 pcs	mini-concombres
10 pcs	radis à pointe blanche
150 g	soja
5 pcs	laitues little gem
20 pcs	darnes de saumon
	Phase with Butter Flavour
2,5 dl	**Vinaigrette Sésame Soja Maille**
1 bac	jets de petits pois
10 g	graines de sésame grillées

PRÉPARATION

- Cuisez les nouilles soba et rincez-les à l'eau froide.
- Découpez finement la partie verte des petits oignons et mettez-les dans l'eau glacée.
- Découpez les mini-concombres et les radis en lamelles obliques.
- Nettoyez le soja.
- Découpez les laitues little gem en quartiers.
- Cuisez le saumon de chaque côté à la poêle avec le **Phase with Butter Flavour**.
- Ajoutez un peu de **Vinaigrette Sésame Soja**. Baissez le feu et cuisez et laquez le saumon à la poêle.
- Répartissez les nouilles soba avec la little gem et les jets de petits pois dans les bols.
- Déposez le saumon avec le concombre coupé, le radis, les petits oignons et le soja.
- Assaisonnez la salade avec la **Vinaigrette Sésame Soja** et garnissez avec des graines de sésame.

Tout sur l'emballage

Tout Wrap

Pensez au concept du wrap. Vos sandwichs ou portions de frites auront toute autre allure si vous les présentez enveloppés dans du papier sulfurisé. Encore mieux s'il porte votre logo ou un texte personnalisé. Idée originale pour servir à table, mais aussi pratique à emporter.

Du pain sur le plan

Pour une note plus rustique, présentez votre pain sur une planche en bois entouré des bols de frites, salade et sauce servis en accompagnement. Au Flat Iron, à Londres, tous les steaks sont servis selon cette formule avec une hachette pour "couper" la viande.

Bien ficelé

Ce sont souvent les petits détails qui font la différence. Nouez une simple ficelle de boucher ou de cuisine autour de vos sandwichs, vos muffins ou autres produits et vous verrez qu'ils auront tout de suite l'air plus festifs.

Snacking Sauces & Tartinades

1. Sauce Sandwich Tomates Séchées & Basilic Hellmann's
2. Mayonnaise de Dijon Amora et Mise en Place Basilic Knorr
3. Sandwich Delight Nature Hellmann's et Mise en Place Aneth Knorr
4. Sauce Sandwich Pecorino & Basilic Hellmann's
5. Sandwich Delight Nature Hellmann's et Mise en Place Pesto Rouge Knorr
6. Sandwich Delight Nature Hellmann's et caviar d'aubergine
7. Sandwich Delight Nature Hellmann's et houmous
8. Sauce Sandwich Poivron Rouge et Tabasco® Hellmann's
9. Sauce Sandwich Miel & Moutarde avec graines de Moutarde Hellmann's
10. Sandwich Delight Nature Hellmann's et Mise en Place Curry Knorr

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Unilever Food Solutions
Food Solutions chez Unilever France
20, rue des Deux Gares
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

Plus d'inspiration sur **www.ufs.com**

Unilever France - RCS Nanterre 552 119 216 - PFD 60636