

UNIKIT



À LA RECHERCHE

DU GOÛT

À LA RECHERCHE DU GOÛT

UN DÉFI QUOTIDIEN

Relever le défi du goût

La prise en charge nutritionnelle des personnes âgées est un défi auquel vous êtes confrontés quotidiennement. Cette situation est encore plus complexe quand on sait qu'une modification du goût est constatée pour 90 % des résidents.

Or, cette recherche du goût est essentielle pour maintenir des apports nutritionnels suffisants et éviter le risque de dénutrition, facteur additionnel d'affaiblissement.

À cet égard, vous, en tant que Chefs cuisiniers, et nous, Unilever Food Solutions, visons un objectif commun : permettre à vos résidents de retrouver le goût afin que chaque repas soit, à nouveau, un moment de plaisir et de convivialité.



LES SOLUTIONS

Comment procéder ? C'est simple. En apportant encore plus de goût, en proposant des textures adaptées, en aiguissant l'odorat par des jeux d'épices variés, en séduisant le regard avec des présentations visuellement colorées (et adaptées, dans le cas des pathologies nécessitant de favoriser le manger mains). Bref, en optimisant ce que vous savez déjà faire !

Cuisiner des plats populaires permet de répondre à l'enjeu du goût retrouvé ! Rien de tel, par exemple, qu'une traditionnelle recette de mijoté pour susciter l'envie... même en textures modifiées, grâce aux nouvelles connaissances que nous apporte la cuisine moléculaire.

Essayons, ensemble !

Dans ce nouveau numéro d'Unikit, découvrez notre nouvelle approche de travail. Dorénavant, chaque nouvelle édition donnera la parole à des Chefs cuisiniers, comme vous !

Pour ce numéro sur le goût, Unilever Food Solutions ouvre ses cuisines à vos collègues, Chefs cuisiniers en maisons de retraite et EHPAD, afin qu'ils partagent, à travers leurs recettes favorites, leurs propres expériences. Au fil des pages, vous retrouverez leurs « trucs et astuces » de professionnels confrontés, comme vous, au défi du goût en restauration collective. Nous avons voulu ces pages plus proches de vous afin de vous aider dans votre pratique quotidienne.

Au programme ? De succulentes recettes de mijotés et de nouvelles pistes pour réveiller le goût et l'odorat chez vos résidents, ainsi que de nombreux conseils pour réussir les textures modifiées et le manger mains.



SOMMAIRE

Une journée du goût bien remplie



04 Nos ambassadeurs du goût

06 Les mijotés : une attente des convives en maison de retraite

08 Les 5 recettes de l'atelier créatif

14 Les textures modifiées en 5 points

16 5 astuces pour une texturation optimisée

18 Nos ambassadeurs du goût mis sur le grill

20 La recette gagnante du concours meilleur goût

22 Le manger-mains par Frédéric Cloirec



FRÉDÉRIC BASTIANINI

Responsable du service restauration au centre hospitalier de Rouffach. 1 800 couverts par jour dont un tiers en textures modifiées.

LUDOVIC BOURDIER

Responsable d'une cuisine dans un EHPAD de 120 résidents dans la Vienne. 250 repas par jour environ dont 20 % en textures modifiées.

FRÉDÉRIC CLOIREC

Conseiller culinaire, région Ouest, chez Unilever Food Solutions.



Bienvenue à...

...NOS AMBASSADEURS DU GOÛT

Pour cette **journée placée sous le signe de l'expertise**, Unilever Food Solutions a réuni un panel de Chefs, d'institutions et d'origines géographiques variées, afin de créer une synergie de savoirs, d'échanger des pratiques, de discuter de problématiques de ce secteur et surtout d'y apporter des solutions. Les chefs ont pu, d'une part, assister à des démonstrations et, d'autre part, lors d'un atelier culinaire pendant lequel ils ont utilisé à leur guise les produits d'Unilever Food Solutions, laisser libre cours à leur imagination et inspiration, notamment pour travailler la saveur des « textures modifiées ».



MICKAËL MASCIEROT

Chef à la Résidence La Rétraite à Angers. Environ 175 repas par jour dont 10 % en textures modifiées.

PIERRE PARQUIC

Chef de cuisine à Montoir-de-Bretagne (Maison de retraite Automne). 1 200 repas par jour dont 20 % en textures modifiées.

LUDOVIC RABIER

Responsable de l'offre alimentaire sur le segment Medirest (restauration et services hôteliers dans les secteurs Santé, Seniors et le segment Médico-Social) pour Compass Group.



1.

“D’abord, j’ai cuisiné une blanquette de veau traditionnelle. Ça, tout le monde sait faire alors je ne vous explique pas ! J’ai mis « épaule de veau, carottes, champignons et garnitures aromatiques » et j’ai utilisé du bouillon de volailles déshydraté Knorr pour cuire la viande.”

2.

“Pour la sauce, j’ai passé mon jus, crémé avec le Planta Fin, puis lié avec le roux blanc. Soit j’effiloche ma viande soit je la passe au blixer pour l’émietter et je la lie avec ma sauce pour lui donner du goût.”



3.

“Pour moderniser ma recette, j’ai joué sur le dressage. J’ai réalisé un confit aux petits oignons et j’ai coupé mes carottes et champignons à la mandoline. Ensuite, j’ai effeuillé quelques choux de Bruxelles pour la déco, que vous pouvez également frire. Et pour terminer le dressage, j’ajoute la sauce, il faut bien, c’est de la blanquette !”



4.

“Maintenant je vous explique la version en « textures modifiées ». J’ai juste mixé la viande, cuite, en utilisant la Préparation pour Terrines, Soufflés et Appareil à Gratins en respectant le dosage du « tant pour tant » en mode opératoire « gratins » pour obtenir une bonne fluidité. Ensuite mise en cylindre, cuisson vapeur à 90°C, 10 minutes, l’idée c’est de reconstituer ma blanquette comme le patient la mange traditionnellement. Sinon vous pouvez la présenter en cubes.”

Téléchargez la recette
complète sur
ufs.com

UNE ATTENTE DES CONVIVES EN MAISON DE RETRAITE



5.

"Pour la carotte, je prends mon jus de carottes pour faire une purée de carottes ou un coulis avec la Préparation pour Terrines, Soufflés et Appareil à Gratins. Cuisson cinq minutes. L'idée c'est de reconstituer mes lamelles de carottes. Idem pour les champignons que je prépare en duxelles avec quelques échalotes et que j'assaisonne avec une purée d'épices. Ensuite, l'utilisation d'un simple emporte-pièce adapté permet de reformer les carottes ou les champignons pour une présentation plus proche de la recette traditionnelle. Voilà, vous avez toutes les textures modifiées !"



ASTUCE DE FRÉDÉRIC CLOIREC



Pour donner encore plus de goût à votre recette, vous pouvez assaisonner les préparations avec les produits Mise en Place Knorr et remplacer l'eau par du bouillon dans la Préparation pour Terrines, Soufflés et Appareil à Gratins Knorr.



**Nos ambassadeurs du
goût en action !**

UN ATELIER CRÉATIF ET CONVIVIAL AUTOUR DU MIJOTÉ

Après la blanquette de veau revisitée par Frédéric Cloirec, les cinq chefs sont passés à la casserole ! Leur mission ? Réaliser leur propre recette de mijotés pour une dégustation collective. Chacun puisait son inspiration dans la grande variété de produits mis à disposition par Unilever Food Solutions sur le chariot.



On voit que vous maîtrisez
les mijotés Chefs ! 

Frédéric Cloirec



Dans ma cuisine, avec mes cuisiniers, je voudrais qu'on travaille tous nos mijotés à l'ancienne. C'est-à-dire qu'on fasse revenir les viandes, qu'on les déglace, qu'on les mouille et qu'on les fasse mijoter tranquillement comme c'est prévu dans les recettes traditionnelles. Travailler classiquement ! Tout est question d'organisation.

FRÉDÉRIC BASTIANINI

TAJINE D'AGNEAU AU CURRY ACCOMPAGNÉE DE RIZ BLANC



INGRÉDIENTS (100 PERSONNES)

15 kg épaule d'agneau s/os • 1 l Phase + • 2 kg oignons • 10 kg carottes • 300 g Purée d'Ail Knorr Professional • 400 g Purée de Curry Knorr Professional • 500 g Fonds Brun Lié déshydraté Knorr • 10 l eau • 10 kg pommes de terre • 3 l crème liquide U.H.T • sel • poivre

PRÉPARATION

- ÉTAPE 1** Tailler l'épaule d'agneau en morceaux et faire revenir avec le Phase +.
- ÉTAPE 2** Dégraisser, ajouter les oignons, les carottes tailler en mirepoix, bien mélanger et ajouter les purées d'épices Ail et Curry.
- ÉTAPE 3** Singer avec le Fonds Brun Lié Knorr et mouiller avec l'eau, faire mijoter pendant 1h15.
- ÉTAPE 4** Avant le terme ajouter les pommes de terre taillées à votre convenance et laisser cuire 10 minutes.
- ÉTAPE 5** Au terme de la cuisson, décanter, crémer la sauce et rectifier l'assaisonnement.
- ÉTAPE 6** Servir en plat ou assiette, napper de sauce et décorer avec des légumes.





Les mijotés sont des recettes authentiques qui vont rappeler la jeunesse et la vie familiale des résidents. Proposer et cuisiner des mijotés est très important dans les établissements pour personnes âgées.



LUDOVIC RABIER

MIJOTÉ DE JOUE DE BŒUF POCHÉE DANS UNE SAUCE MARCHAND DE VIN



INGRÉDIENTS (100 PERSONNES)

20 kg joue de bœuf • **1,5 l Phase +** • 6 kg carottes • 2 kg oignons • 20 l eau • **3 kg Sauce déshydratée Marchand de Vin Knorr** • 100 g bouquet garni • 20 kg pommes de terre • 3 kg choux de Bruxelles • 2 l crème liquide U.H.T. • sel • poivre

PRÉPARATION

- ÉTAPE 1** Faire revenir la joue de bœuf avec le Phase +, ajouter la garniture aromatique et faire suer légèrement.
- ÉTAPE 2** Mouiller avec l'eau et disperser la sauce marchand de vin, ajouter le bouquet garni et faire cuire pendant 1h30 à feu doux.
- ÉTAPE 3** Au terme de la cuisson ajouter les pommes de terre et les choux de Bruxelles.
- ÉTAPE 4** Décanter faire réduire la sauce et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- ÉTAPE 5** Rassembler les éléments ensemble et dresser sur assiette ou en plat.
- ÉTAPE 6** Décorer avec des légumes à votre convenance.



Les mijotés sont parmi les plats les plus populaires auprès des résidents : poule au pot, blanquette, joue de bœuf... tous ces plats anciens leur rappellent ce qu'ils cuisinaient chez eux et offrent l'avantage d'une texture souple, facile à manger.

LUDOVIC BOURDIER

SOUPE DE POISSONS REVISITÉE ET ASSORTIMENTS DE PETITS LÉGUMES



INGRÉDIENTS (100 PERSONNES)

250 g Fumet de Crustacés déshydraté Knorr • 10 l eau • 3 kg carottes • 4 kg choux de Bruxelles • 8 kg pommes de terre • 10 kg pavé de colin bio • 10 kg filet de saumon frais • 2 kg beurre demi-sel • **700 g Roux Blanc Knorr** • 3 l crème liquide U.H.T. • 3 kg crevettes cuites • 100 g cerfeuil

PRÉPARATION

- ÉTAPE 1** Reconstituer le Fumet de crustacés Knorr avec l'eau et faire pocher les légumes séparément, réserver.
- ÉTAPE 2** Tailler le poisson et faire pocher dans le fumet de crustacés, réserver.
- ÉTAPE 3** Faire réduire le fumet, crémier et monter au beurre, remettre les ingrédients dans la sauce et faire mijoter l'ensemble.
- ÉTAPE 4** Dresser en assiette creuse ou en cocotte et décorer avec les crevettes et pluches de cerfeuil.



Dans nos cuisines, on travaille les mijotés en cuisson basse température. Ils cuisent 18 heures. Si on a une réaction de Maillard à faire, on ne va pas singer, on reste juste sur un mouillement. On réduit les sauces aux deux tiers pour obtenir un maximum de goût et ensuite on lie le tout avec un petit peu de fond Knorr ou alors un roux ou de la Maïzena.



PIERRE PARQUIC

VEAU MIJOTÉ EN BOUCHÉES ET PESTO ROUGE, ACCOMPAGNÉ DE COURGETTES CONFITES, SAUCE CURRY, CHIPS DE TOMATES



INGRÉDIENTS (100 PERSONNES)

15 kg épaule de veau • 1,5 kg échalottes • 1,5 kg oignons • 10 grosses pièces butternot • beurre demi-sel • 10 bottes fane de carottes • 20 kg pommes de terre • **1 g Purée de Curry Knorr Professional** • 4 kg crème liquide • sel • poivre • cerfeuil • cornetta

PRÉPARATION

- ÉTAPE 1** Faire sauté le veau avec les échalottes et les oignons, cuire à l'étuvé doucement.
- ÉTAPE 2** Tailler le butternot en rond et le cuire doucement au beurre jusqu'à le confire, tailler les carottes en lamelles et cuire au four entre deux plaques, confire les pommes de terre fondantes au beurre demi-sel.
- ÉTAPE 3** Mettre la pâte de curry dans le sauté et mouiller à la crème. Faire réduire et réserver.
- ÉTAPE 4** Dressage en assiette ronde.



Dans nos cuisines, on prépare les mijotés en sauteuse et on finit les cuissons au four. Il s'agit des choses qu'on travaille tous les jours. Blanquette de dinde, de veau ou d'agneau, ces plats en sauce sont très demandés. On est sûr de ne pas se tromper !

MICKAËL MAS CEROT

PALERON DE BŒUF ACCOMPAGNÉ DE JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS, DE COURGETTES, POIVRONS ET TOMATES



INGRÉDIENTS (100 PERSONNES)

10 kg Paleron • **3 kg Sauce Barbecue Amora** • **300 g Purée de Gingembre Knorr Professional** • 1,5 kg oignons rouges • 4 kg champignons de Paris • 200 g miel • 2,3 l sauce soja • 2 l huile d'arachide • **500 g Bouillon de Volaille déshydraté Knorr** • 4 kg nouilles chinoises • 2 kg pousses d'épinard

PRÉPARATION

- ÉTAPE 1** Découper la viande de bœuf en petits cubes et faire mariner les cubes de bœuf dans, la sauce Barbecue et le gingembre pendant 3 heures au réfrigérateur.
- ÉTAPE 2** Éplucher et émincer les oignons en rondelles. Nettoyer et couper les champignons en deux. Mélanger le miel dans la sauce soja.
- ÉTAPE 3** Faire revenir les cubes de bœuf et les oignons dans une grande poêle ou dans un wok avec l'huile d'arachide et le soja au miel pendant 5 minutes en retournant les morceaux régulièrement.
- ÉTAPE 4** Ajouter le bouillon de volaille, les champignons et les nouilles, faire cuire encore 10 minutes.
- ÉTAPE 5** Ajouter les pousses d'épinard, mélanger bien l'ensemble et faire cuire.
- ÉTAPE 6** Dresser à l'assiette ou en cocotte.



LES TEXTURES MODIFIÉES EN 5 POINTS

L'expertise de **Julien Garnier**, expert des textures modifiées en collectivités.

Pour finir en beauté sur le thème très prisé du mijoté, Julien Garnier accepte de nous dévoiler ses secrets de préparation et de cuisson pour des « textures modifiées » toujours plus savoureuses et de bonne tenue. Aidé par cinq commis improvisés - nos cinq ambassadeurs du goût -, il transforme sous nos yeux l'ancestrale recette de veau Marengo.

Julien Garnier, fondateur de SENES, cabinet spécialiste en nouvelles techniques de texturation



LA RECETTE DU VEAU MARENGO

POINT 1 :

Pour préparer une recette adaptée à une population qui a des troubles de mastication et de dysphagie, je divise mon plat en **4 parties : le plat, mes deux garnitures, champignons et carottes, et enfin la sauce.**

POINT 2 :

Ma **viande** a été au préalable cuite en semi basse température puisque j'ai cuit le produit en enceinte, à saturation vapeur à 100°C, entre 3 et 3 heures 30, pour obtenir un produit qui se déstructure plutôt bien à froid. Là, pour préparer ma viande, je la **mixe à l'aide de la Préparation pour Terrines, Soufflés et Appareil à Gratins.**

POINT 3 :

Pour les **légumes**, je gélifie la garniture mixée à base d'un polysaccharide, l'agar-agar, que je sale et poivre. Une fois la préparation épaissie, je rajoute mon corps gras pour créer l'émulsion et obtenir une purée très lisse. Ensuite, comme pour tout gélifiant, je remonte la préparation en température pour que l'agent de texture soit efficace. Je privilégie une cuisson en four vapeur pour bien garder la couleur du produit, notamment l'orangé des carottes. Pour les EHPAD, la remontée en température en casserole est aussi une bonne solution, bien plus rapide.

POINT 4 :

Enfin, je réalise, au blinder, une sauce très simple avec le **Bouillon de Volaille Knorr**, avec amidon de pommes de terre, gomme de guar et huile de tournesol, qu'on peut utiliser aussi bien à froid, qu'à chaud ou sur des cuissons à basse température.

POINT 5 :

Pour le **dressage**, je passe les carrés de veau au chalumeau, ce qui permet de leur donner le goût caractéristique des viandes rôties grâce à la réaction de Maillard.



5 ASTUCES POUR UNE TEXTURATION OPTIMISÉE

1 UN MIXAGE « NI TROP PEU, NI PAS ASSEZ ! »
Il y a plusieurs points concernant le mixage. Le premier est celui de la réglementation sanitaire. Si l'on mixe trop longtemps un produit, il va soit monter en température si le produit est froid à la base, soit descendre en température s'il est chaud. Et deuxième point, ne pas assez mixer une préparation engendre une texture avec une granulométrie plus ou moins grosse. Il faut donc mixer, au minimum, 30 secondes.

2 UNE ÉMULSION... RÉUSSIE !
Une bonne texturation, c'est une bonne émulsion. Après avoir bien mixé sa préparation, il est nécessaire de terminer la texturation en ajoutant un corps gras. L'huile de colza, par exemple, naturellement riche en oméga 3, va terminer cette émulsion et finaliser le foisonnement de la préparation qui sera simple et facile à déglutir pour les résidents.

3 CHOISIR LA BONNE CUISSON
Sans aucun doute, la cuisson à basse température ! Des cuissons à la juste température peuvent très bien être réalisées en EHPAD et également dans les établissements sanitaires. Par exemple, pour le bœuf bourguignon, on peut cuire un paleron de bœuf en immersion à 80°C pendant 15 heures (en cuisson de nuit) et on obtient un produit qui se déstructure très facilement. Et, logiquement, si une cuisson basse température est bien réalisée, la préparation est parfaitement adaptée à des personnes qui ont des troubles de la mastication. Autre avantage, la cuisson à basse température est nutritionnellement intéressante car les protéines de collagène restent dans la viande.

4 LA PRÉSENTATION
Une partie du dressage peut être réalisée en cuisine pour apporter la structure et la beauté de l'assiette puis une seconde phase peut être faite en salle de distribution/soins pour finaliser le plat.

5 LA REMISE À TEMPÉRATURE IDÉALE
De préférence, une cuisson en four vapeur pour éviter le croûtage : mettre sa préparation dans un récipient, fermé de préférence, avec une cuisson à 85 degrés pendant 25 à 30 minutes. Cette cuisson très lente va permettre une coagulation linéaire sur toute la surface du produit et il n'y a aucune difficulté pour la déglutition pour le résident.



L'avis de Julien Garnier sur **LA PRÉPARATION POUR TERRINES, SOUFFLÉS ET APPAREIL À GRATINS KNORR**



« C'est un agent de texture novateur et pertinent. Il s'utilise aussi bien à froid qu'à chaud, comme gélifiant et enrichissant. »



« C'est un produit assez simple d'utilisation. Idéal notamment pour les cuisiniers en EHPAD et même dans le secteur sanitaire, dans les centres hospitaliers, puisque c'est un produit 3 en 1. Il permet d'adapter la texture, d'enrichir le plat et de rehausser le goût. Le produit étant légèrement salé, on n'a pas besoin de réassaisonner la préparation et il met en exergue le goût. »



« Produit inodore et incolore, il apporte une texture moelleuse avec une très bonne prise en main. Il ne fond pas car la préparation coagule grâce à sa composition à base d'œufs. »

LES AVANTAGES :

- Multiples utilisations : à chaud ou à froid, avec des légumes ou des protéines
- Dosage facile
- Texture optimale pour des préparations faciles à mâcher et des préparations mixées
- Très bonne prise en main pour le manger mains
- Riche en protéines
- Goût authentique



NOS AMBASSADEURS DU GOÛT MIS SUR LE GRILL



Au cours de leur atelier culinaire, les cinq chefs ont accepté de participer au concours de la meilleure recette composée avec la Préparation pour Terrines, Soufflés et Appareil à Gratins Knorr.



①



②



③



④

Le concours commence par un petit rappel en règle des contraintes à respecter : utiliser **les trois mêmes ingrédients** (tomates, courgettes et mozzarella), dresser au moins cinq assiettes et respecter la durée de l'atelier.

Lors de cette étape, **la concentration est à son maximum !** Seuls quelques « y a un four qui sonne », « où est la crème ? », « il reste X minutes », etc. viennent rompre le silence qui s'est installé en cuisine.

A la fin du temps imparti, chaque chef dresse ses cinq assiettes en vue de la dégustation. Chaque plat sera évalué sur **cinq critères gustatifs : la saveur, l'assaisonnement, l'originalité, la cohérence de sa structure et la qualité globale.**

L'évaluation peut commencer... dans la convivialité qui caractérise le « réconfort après l'effort » !



Recette de Frédéric Bastianini
Soufflé de colin

« J'ai réalisé une recette susceptible d'être facilement dupliquée, pas pour 10, mais pour au moins 200 couverts. »

LES 5 RECETTES PROPOSÉES



Mickaël Mascerot
Ballottines de cabillaud gingembre
sauce curry avec son cake de tomates

« C'est un excellent plat du dimanche, qui peut se préparer la veille. »



Recette de Ludovic Rabier
Terrine de colin

« J'ai créé une recette dont la texture est parfaitement adaptée. Simple mais efficace. »



Recette de Ludovic Bourdier
Soufflé aux deux saumons

« C'est un plat que j'ai peu l'habitude de préparer car je préfère que mes résidents voient ce qu'ils mangent. Aujourd'hui je me suis fait plaisir. »



Recette de Pierre Parquic
Sphères gourmandes aux crustacés

« J'aime jouer sur le visuel pour augmenter le goût. »



ET LE GAGNANT EST...

PIERRE PARQUIC

« Mon but aujourd'hui était de concentrer un maximum de goût dans une petite quantité, avec une présentation visuellement jolie pour donner du plaisir aux résidents. »

SPHÈRES GOURMANDES AUX CRUSTACÉS

INGRÉDIENTS (100 PERSONNES)

SPHÈRES GOURMANDES : 1 kg champignons de Paris • 30 poivrons jaunes • 1 kg crevettes 60/80 • 600 g échalotes • **1,2 kg Préparation pour Terrines, Soufflés et**

Appareil à Gratins Knorr • 2,5 l eau • 1 kg crème liquide 30 % • 400 g glace de crustacés

GARNITURES : 4 kg tomates Roma • 0,5 l huile olive myrthe • 400 g gingembre • sel • poivre vert de keralla • 2 kg mozzarella IGP • 2 kg patates douces • 300 g beurre demi-sel

DÉCORATIONS : perle vinaigre balsamique • glace de balsamique • 1,25 botte romarin

PRÉPARATION

SPHÈRES GOURMANDES :

- Éplucher, laver et tailler les légumes. Décortiquer les crevettes, tailler et faire revenir avec les échalotes.
- Réaliser l'appareil, mélanger l'ensemble et cuire en moule sphérique à 120°C sans coloration.

GARNITURES :

- Monder les tomates Roma, épépiner et semi-confire avec l'huile de myrthe et le gingembre
- Sel et poivre de keralla. Tailler la mozzarella en petit cercle.
- Tailler la patate douce et cuire doucement au beurre demi-sel.

PRÉSENTATION :

- Faire des gouttes de vinaigre balsamique au fond de l'assiette, réaliser le montage sphère, tomates semi-confite, mozzarella. Disposer des billes de vinaigre et la patate douce.

ARGUMENTATION :

- J'ai travaillé sur les textures (bille de balsamique, du fondant avec la Préparation pour Terrines, Soufflés et Appareils à Gratins, du semi-confit avec la tomate, du moelleux avec la mozzarella et du sucré avec la patate douce) et le manger mains qui apporte un côté ludique et facile à manger pour une population âgée.



GAGNANT MEILLEUR GOÛT



Pour ma recette du jour, j'ai réalisé en amont ma préparation de crevettes que j'ai poêlée et déglacée avec du jus de crustacés Knorr. Je l'ai ensuite mélangée avec la Préparation pour Terrines, Soufflés et Appareil à Gratins en y ajoutant des petits oignons, des échalotes et des champignons que j'avais préalablement fait sauter. Le tout une fois mixé, je suis passé à la cuisson en choisissant une cuisson à basse température pour éviter la formation d'une croûte sur le dessus.



LE MANGER- MAINS

PAR FRÉDÉRIC CLOIREC

Pour les résidents atteints de la maladie d'Alzheimer et présentant des troubles alimentaires (déambulation, impossibilité de se servir de couverts, etc.), le manger mains est encouragé pour éviter tout risque de dénutrition. Bien que parfois mal vécu par les familles, il est pourtant de nos jours rendu plus aisé par la conception de petites bouchées en textures modifiées adaptées (hachées, mixées, parfois gélifiées), où les goûts et les couleurs sont respectés.

Frédéric Cloirec relève le défi d'une version finger-food savoureuse en accordant une attention particulière aux formes, tailles, couleurs et goûts de ces portions manger mains.

▀▀
**C'est très moelleux,
très bon.** ▀▀

Frédéric Bastianini

1

DES BOUCHÉES LÉGÈREMENT PANÉES

Elles sont réalisées à partir des mêmes ingrédients utilisés par les ambassadeurs du goût lors de leur concours : **tomates, courgettes et mozzarella**. Cuisinées avec la Préparation pour Terrines, Soufflés et Appareil à Gratins, les trois préparations ont été préalablement moulées en petits carrés.

Chaque bouchée est ensuite trempée dans du blanc d'œuf et panée dans une chapelure à base de mie de pain, pour un croquant plus aéré. Enfin, immergées dans un peu d'huile, les bouchées obtiennent un croustillant doré à point.

2

L'ASSAISONNEMENT

L'accompagnement est une sauce ketchup légèrement fumée, cuisinée en mixant la **Sauce Napoletana Knorr** additionnée à un petit caramel (sucre roux et vinaigre balsamique), relevée par un peu de jus de citron et assaisonnée par le nouveau **Tabasco Chipotlé** issu de piments rouges Jalapeños fumés au feu de bois.

3

LA PRÉSENTATION

Frédéric a choisi de servir ses bouchées dans **des cônes en plastique transparent** (des flûtes à champagne jetables font très bien l'affaire) en déposant dans un premier temps l'assaisonnement à l'aide d'une poche à douille et dans un second temps les bouchées panées. Plaisir visuel garanti et saveur au rendez-vous !

Autre idée proposée par Frédéric Cloirec : « Une volaille forestière avec des pommes de terre et des champignons, le tout mixé cuit au blixer, saupoudré d'un peu de **Préparation pour Terrines, Soufflés et Appareil à Gratins** pour agglomérer l'ensemble. Ensuite, je le pane à l'anglaise dans de la purée de flocons de pommes de terre et le frite. Je fais un petit croustillon, un petit jus de viande et terminé ! »



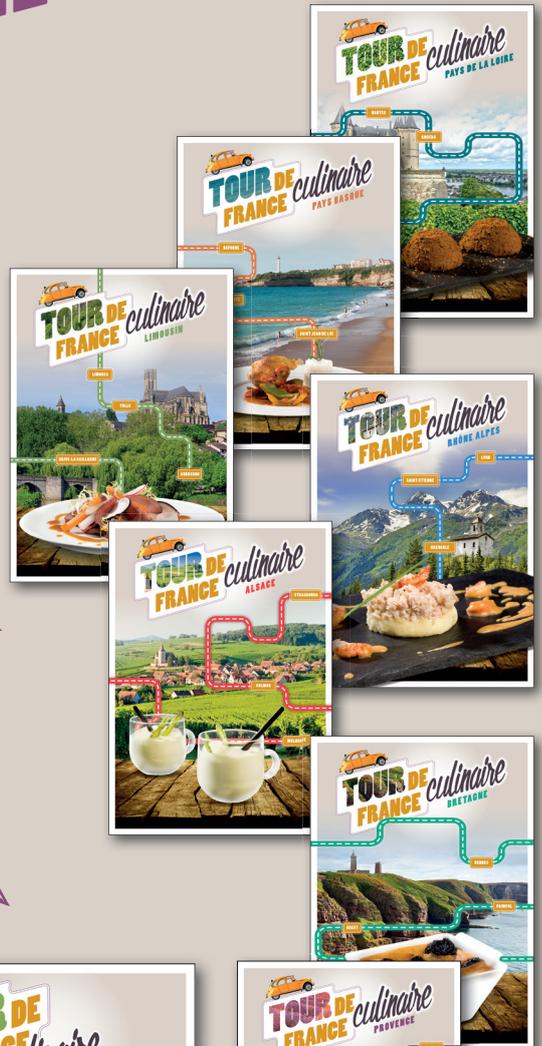
JOUEZ ET TENTEZ DE GAGNER !

Faites voyager vos convives lors d'un tour de France culinaire !



À cette occasion, décorez votre restaurant à l'aide du kit d'animation fourni avec votre brochure ! Vous y trouverez :

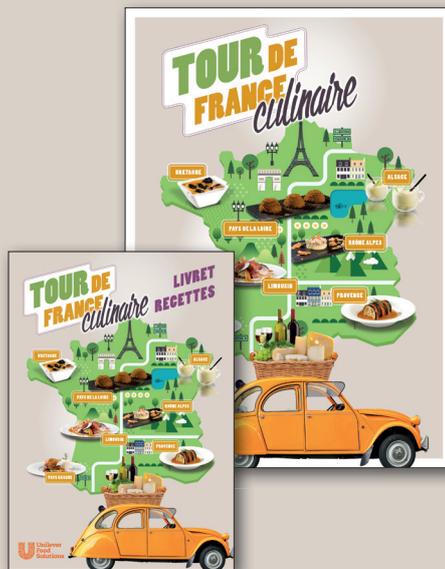
- 7 AFFICHES
- 1 AFFICHE PRÉSENTANT L' ANIMATION
- UN LIVRET DE 7 RECETTES SAVOUREUSES
- 100 LIVRETS DE JEUX POUR VOS RÉSIDENTS



PRIX À GAGNER :

Du 1^{er} gagnant :
Un spectacle qui se déroulera dans l'enceinte de la maison de retraite.*

Du 2^{ème} au 30^{ème} gagnant :
Le livre « Le Village Préféré des Français » de Stéphane Bern.*



* Jeu national sans obligation d'achat du 15/01/2016 au 30/06/2016. Voir extrait de règlement au dos du livret de jeux et règlement complet disponible au sein de chaque établissement ou sur simple demande à Unilever France - FOOD SOLUTIONS - « Opération Tour de France Culinaire 2016 » - 20 rue des Deux Gares - 92500 Rueil-Malmaison CEDEX. Règlement déposé chez S.C.P. Bernard VENEZIA - Jean VENEZIA - Fabienne LAVAL - Frédéline LODIEU - Stéphane QUILLET, Huissiers de justice à Neuilly sur Seine (92200), 130 avenue Charles de Gaulle.