

Lasagne ouverte à la pancetta et à la crème de boursin



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

06.98.1318	Pancetta : 3.75 kg
42.61.1673	Asperges vertes : 10 kg UF
42.61.1731	Épinards : 25 kg UF
04.41.6171	Crème : 2.5 l
05.01.6103	Boursin ail et fines herbes : 2,5 kg
42.61.1767	Tomates en grappes : 25 branches UF
33.03.1079	Origan : 100 g
10.01.1316	Huile d'olive
16.01.1154	Lasagne : 300 plaques
05.41.6391	Parmesan : 2 kg B

PRÉPARATION

Posez la pancetta sur du papier sulfurisé et passez au four à 130 °C pendant 20 minutes, de façon à ce qu'elle soit dorée. Épluchez les asperges et cuisez-les dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis rafraîchissez-les. Arrosez les tomates en grappes d'un peu d'huile d'olive et assaisonnez-les avec l'origan. Enfourez pendant 8 minutes à 175 °C. Cuisez les plaques de lasagne dans de l'eau salée. Portez la crème à ébullition et incorporez-y le Boursin. Placez les asperges sur le grill et faites revenir les épinards dans un peu d'huile d'olive.

Dressez la lasagne comme suit. Placez d'abord une plaque de lasagne dans l'assiette, puis quelques épinards et quelques tronçons d'asperges grillées sur le dessus. Déposez 2 tranches de pancetta sur l'ensemble. Répétez l'opération. Recouvrez avec la plaque de lasagne et posez quelques tomates cuites au four sur le dessus. Nappez avec un peu de sauce Boursin sur le dessus et autour. Terminez par du parmesan fraîchement râpé.

Roulade de dinde tartufata aux petits légumes



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

40.24.3474	Roulade de dinde, tartufata : 15 kg B SG
40.21.4024	Champignons de Paris : 7.5 kg UF
42.61.1739	Jeunes carottes : 25 bottes UF
09.01.6114	Beurre : 1,5 kg
42.61.1750	Échalotes : 25 pièces UF
47.31.1165	Cognac pour la cuisine : 2,5 l
04.41.6171	Crème : 5 l
26.02.1017	Fond de veau : 5 l
40.18.3204	Pommes noisettes : 10 kg SG

PRÉPARATION

Cuisez les choux de Bruxelles dans de l'eau salée. Nettoyez les carottes et transformez-les en mini-carottes. Cuisez-les en veillant à ce qu'elles restent croquantes. Faites revenir les échalotes émincées dans le beurre et déglacez avec le cognac. Laissez réduire quelque peu, puis mouillez avec le fond de veau et la crème et laissez épaissir encore un peu.

Pendant ce temps, réchauffez le rôti de dinde. Cuisez les champignons entiers dans le beurre et ajoutez également les choux de Bruxelles et les carottes. Salez et poivrez. Passez les pommes noisettes à la friteuse et servez-les avec la viande, les légumes et la sauce.

Pavé de dinde avec couscous



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

16.01.1223	Couscous : 5 kg
06.35.6196	Pavés de dinde, sans peau : 100 pièces
42.63.1517	Dés de carottes : 7,5 kg UF
42.63.1475	Dés de céleri rave : 7.5 kg UF
10.01.1316	Huile d'olive
33.01.1654	Ras el hanout
25.05.1018	Bouillon de poule (20 g/l) : 7,5 l
29.01.1161	Demi-glace : 5 l
42.81.1174	Sauge UF

PRÉPARATION

Mettez les pavés au four à 160 °C jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 65 °C. Faites revenir les dés de carottes et de céleri-rave dans de l'huile d'olive et mouillez avec un peu d'eau. Assaisonnez avec le ras el hanout et laissez cuire le tout jusqu'à ce que les légumes soient prêts tout en restant croquants.

Portez à ébullition le bouillon de poulet préparé. Versez-le ensuite sur le couscous, couvrez et laissez gonfler. Faites chauffer la demi-glace. Servez d'abord le couscous avec les légumes par-dessus. Posez le pavé de dinde dessus et nappez avec un peu de demi-glace. Terminez par de la sauge ciselée.



Frites Jammie au poulet



manna

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

40.18.3192	Frites Home Style Rustic : 20 kg	SG
24.01.6690	Brochettes de poulet effiloché : 10 kg	
29.09.1315	Sauce Jammie : 2,5 l	B
42.61.1748	Oignons cébettes : 1 kg	UF
32.01.1178	Oignons rouges marinés : 2 kg	
21.05.1072	Oignons grillés : 500 g	
42.04.0025	Œufs : 100 pièces	UF
42.81.1150	Persil plat	

PRÉPARATION

Réchauffez le poulet effiloché dans un bol. Découpez les oignons cébettes en fines rondelles. Faites-en de même avec les oignons rouges marinés.

Cuisez les frites, dressez-les sur un plat et servez le poulet effiloché dessus. Sur le côté, dressez un œuf au plat sur les frites. Saupoudrez d'oignons grillés, de rondelles d'oignons rouges et d'oignons cébettes.

Versez ici et là un peu de sauce Jammie et terminez par un peu de persil plat haché.

Sligro
Sligro Food Group

JAVA
YOUR BEST SOLUTION

JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

Boulettes végétariennes à la crème de persil et mélange de légumes



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

40.35.3354B NoMeatballs, The Vegetarian Butcher : 12 kg SG

04.41.6168	Crème de cuisson : 7,5 l
42.81.1149	Persil frisé : 6,25 bottes UF
42.61.1717	Ail : 250 g UF
42.61.1750	Échalotes : 25 pièces UF
48.61.1034	Vin blanc B
09.01.6114	Beurre : 3,75 kg
42.31.1147	Mini-pommes de terre grenailles : 10 kg UF
42.61.1688	Champignons : 2,5 kg UF
42.61.1737	Carottes : 2,5 kg UF
42.61.1685	Haricots : 2,5 kg UF

PRÉPARATION

Hachez finement le persil lavé ainsi que l'échalote. Écrasez l'ail. Faites d'abord revenir les boulettes dans du beurre coloré, puis retirez-les de la poêle. Mettez l'échalote dans la même poêle et faites revenir jusqu'à ce qu'elle devienne translucide. Ajoutez ensuite l'ail. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire un peu. Versez ensuite la crème et laissez mijoter un moment. Baissez le feu et ajoutez le persil, puis les boulettes, mélangez et réservez au chaud. Coupez les champignons en quartiers et les carottes épluchées en rondelles obliques. Blanchissez d'abord les haricots dans de l'eau salée, puis les carottes. Faites revenir les quartiers de champignons dans du beurre noisette, puis ajoutez les mini-pommes de terre grenailles égouttées. Faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ensuite, ajoutez les autres légumes aux pommes de terre et remuez bien. Salez et poivrez. Servez les boulettes avec le mélange de pommes de terre et de légumes.



Sligro Food Group



JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

Quiche à la feta et aux épinards



INGRÉDIENTS PAR QUICHE

40.15.3008	Plaque de pâte feuilletée : une demi-plaque SG
42.61.1778	Épinards : 350 g UF
42.04.0025	Œufs : 3 pièces UF
05.01.6205	Cubes de feta AOP : 150 g
04.41.6171	Crème culinaire : 0,3 dl

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200 °C. Tapissez le fond du moule de papier sulfurisé et déposez dessus la pâte feuilletée. Pressez bien la pâte et percez des trous à l'aide d'une fourchette. Posez des perles de cuisson sur le dessus ou un moule plus petit et faites cuire pendant 15 minutes au four.

Fouettez les œufs avec la crème. Salez et poivrez. Hachez grossièrement les épinards. Ajoutez la moitié du mélange d'œufs et les cubes de feta. Mélangez bien. Versez le tout dans le moule à gâteau. Versez le reste du mélange d'œufs dessus. Répartissez le tout uniformément dans le moule.

Faites cuire le tout pendant environ 40 minutes.

Merlu à la ratatouille d'épinards et aux gnocchis



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

40.40.3284	Merlu du Cap, MSC : 100 pièces B SG
42.61.1937	Tomates : 100 pièces UF
42.61.1717	Ail : 250 g UF
42.61.1731	Épinards : 5 kg UF
42.61.1694	Courgettes : 25 pièces UF
42.61.1664	Aubergines : 25 pièces UF
10.01.1316	Huile d'olive
21.01.1658	Pois chiches : 7,5 kg
42.81.1149	Persil : 12,5 bottes UF
09.01.6114	Beurre : 2,5 kg
12.91.1024	Chapelure : 1,25 kg
40.16.3176	Gnocchis : 7,5 kg SG
42.81.1174	Sauge : 6,25 bottes UF

PRÉPARATION

Lavez et hachez le persil. Mélangez le tout avec le beurre ramolli et la chapelure. Salez. Taillez les tomates en petits morceaux. Lavez les épinards et égouttez les pois chiches. Coupez l'aubergine et la courgette en dés. Faites d'abord revenir l'aubergine dans l'huile d'olive, puis ajoutez la courgette et l'ail haché. Mélangez bien, puis ajoutez les tomates et les pois chiches. Salez et poivrez. Laissez mijoter doucement à couvert.

Épongez le merlu décongelé, posez-le sur un GN et passez-le au four préchauffé à 175 °C pendant 8 minutes. Retirez ensuite le merlu du four et recouvrez-le de persillade. Remettez-le au four pendant environ 5 minutes.

Mettez un peu d'huile d'olive dans une poêle, ajoutez les feuilles de sauge et faites-y chauffer les gnocchis. Salez et poivrez.



Filet de porc farci au Maredsous et à la purée de poireaux



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

18.60.1051	Purée Parfait : 20 kg B
42.61.1723	Poireaux : 12,5 kg UF
09.01.6114	Beurre : 2,5 kg
04.01.1239	Lait : 2,5 l
43.06.1068	Filet de porc : 15 kg UF
06.02.6027	Lard petit-déjeuner fumé : 150 tranches
05.43.6012	Maredsous : 100 tranches

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C. Avec un couteau, ouvrez-le filet de porc dans le sens de la longueur. Poivrez. Recouvrez-le de lard et de fromage Maredsous sans la croûte. Ensuite, enroulez le filet et ficellez-le avec de la ficelle de cuisine.

Faites fondre la moitié du beurre et colorez-y la viande. Mettez ensuite dans un GN et passez au four pendant 12 minutes pour poursuivre la cuisson. Déglacez avec un peu d'eau, filtrez et garder le jus au chaud.

Pendant ce temps, faites revenir les poireaux lavés et émincés dans le reste du beurre. Ajoutez ensuite la purée, le lait et mélangez bien. Assaisonnez avec de la muscade, du poivre et du sel.

Retirez la viande du four et laissez-la reposer un moment. Retirez ensuite la ficelle de cuisine et coupez la viande en tranches de ± 3 cm. Servez d'abord de la purée de pommes de terre avec une tranche de viande sur le dessus et nappez d'un peu de sauce.

Ragoût aux boulettes de dinde



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

10.01.1317	Huile d'olive : 1,25 l
06.02.6041	Lardons : 2,875 kg
40.24.3316	Boulettes de dinde cuites : 700 pièces SG
09.01.1055	Beurre : 1,25 kg
42.61.1666	Oignons : 75 pièces UF
42.61.1717	Ail : 750 g UF
33.01.1312	Paprika en poudre : 200 g
48.61.1033	Vin blanc : 6,25 l
26.02.1044	Bouillon de poule préparé, concentré liquide : 6,25 l
21.17.1007	Purée de tomates : 2,5 kg
42.61.1718	Poivrons rouges : 50 pièces UF
42.61.1719	Poivrons verts : 50 pièces UF
42.63.1485	Tomates en dés : 10 kg UF
33.03.1084	Thym lyophilisé : 125 g
33.03.1131	Feuilles de laurier : 50 feuilles
13.01.1004	Maïzena : 875 g
42.81.1150	Persil plat UF

PRÉPARATION

Faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirez-les de la poêle et versez l'huile dedans. Baissez le feu et ajoutez le beurre. Faites suer les oignons épluchés et coupés en quartiers jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez ensuite l'ail haché, les poivrons rouges et verts taillés en julienne et assaisonnez avec le paprika.

Laissez cuire environ 2 minutes, puis mouillez avec le vin blanc. Remuez bien pour que tous les morceaux se détachent du fond. Laissez réduire le vin de moitié. Ajoutez ensuite le bouillon de poule et la purée de tomates et laissez mijoter encore un peu.

Ajoutez ensuite les boulettes de dinde et les lardons et mélangez. Incorporez ensuite les tomates en dés, le laurier et le thym. Mettez le couvercle sur la casserole et laissez mijoter doucement pendant 15 à 20 minutes. Délayez la maïzena dans l'eau et liez la sauce à votre convenance. Salez et poivrez. Servez dans un bol avec quelques brins de persil plat. Accompagnez éventuellement de pain.

Pain saucisse à la grecque



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

40.12.4877	Baguettes Fitness : 50 pièces	B SG
43.34.1214	Saucisses fermières : 100 pièces x 100 g	UF
09.22.1024	Margarine liquide : 1 l	
42.61.1706	Concombres : 12,5 pièces	UF
36.91.6047	Yaourt grec : 2,5 kg	B
30.01.1092	Mayonnaise : 2,5 kg	
42.61.1717	Ail : 250 g	UF
42.81.1163	Menthe : 125 g	UF
42.61.1662	Oignons rouges : 12,5 pièces	UF
20.01.1656	Olives noires dénoyautées : 1,5 kg	
42.61.1728	Laitue romaine : 100 feuilles	UF
05.01.6205	Feta : 2 kg	

PRÉPARATION

Cuisez les baguettes à 170 °C pendant environ 8 minutes. Faites dorer les saucisses dans la margarine et poursuivez la cuisson au four. Épluchez les concombres et épépinez-les. Râpez-les et laissez-les bien égoutter. Hachez les feuilles de menthe et l'ail. Mélangez le yaourt et la mayonnaise avec la menthe, l'ail et le concombre bien égoutté.

Taillez les oignons en rondelles et coupez les olives en deux. Ôtez les extrémités des baguettes, puis coupez-les en deux. Entaillez le pain sur le dessus et ouvrez-le un peu. Posez-y d'abord la laitue romaine, puis la saucisse. Tartinez le tzatziki par-dessus, émiettez un peu de feta et terminez par l'oignon rouge et les olives noires.

Nuggets végétariens

avec crème de chou-fleur, fleurettes de brocoli et pommes de terre en chemise



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

40.35.3340	Nuggets végétariens : 500 pièces B SG
42.61.1659	Chou-fleur : 25 pièces UF
04.41.6157	Flora alternative à la crème 15 % : 12,5 l
25.05.1015	Concentré de bouillon de légumes : 250 ml B
42.61.1667	Brocolis : 25 pièces UF
42.31.1177	Grosses pommes de terre : 100 pièces UF
05.91.6056	Creamy Delight nature : 3 kg
42.61.1717	Ail : 50 gousses UF
42.81.1149	Persil : 250 g UF

PRÉPARATION

Nettoyez le chou-fleur et détachez les fleurettes. Cuisez-les dans la crème et ajoutez le bouillon de légumes. Lorsque les fleurettes sont cuites, mettez-les dans le blender et mixez-les. Ajoutez petit à petit un peu de la crème de cuisson. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et réservez au chaud.

Faites bouillir ou cuisez à la vapeur les pommes de terre. Mettez-les ensuite dans un GN et passez-les au four préchauffé à 200 °C pendant environ 15 minutes. Retirez ensuite les pommes de terre et ôtez-en le chapeau. Déposez dessus le Creamy Delight, râpez un peu d'ail par-dessus et terminez par du persil haché.

Servez d'abord un peu de crème de chou-fleur dans l'assiette et dressez les nuggets frits dessus. Placez quelques fleurettes de brocoli ici et là entre les deux et servez la pomme de terre à côté.



Sligro Food Group



YOUR BEST SOLUTION

JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

Roulade de saumon crémeuse avec pâtes et légumes



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

44.02.1588	Filet de saumon : 15 kg UF
42.41.1761	Citrons : 25 pièces UF
05.91.6058	Fromage aux fines herbes Creamy Delight : 6.25 kg
42.81.1155	Aneth : 12,5 bottes UF
10.01.1374	Huile végétale, Phase
16.01.1369	Tagliatelles : 10 kg
40.21.3979	Petits pois : 2,5 kg SG
42.61.1686	Pois mange-tout : 2,5 kg UF
42.61.1673	Asperges vertes : 2,5 kg UF
06.02.6027	Lard petit-déjeuner : 250 tranches

PRÉPARATION

Coupez le saumon horizontalement, mais pas jusqu'au bout. Sur votre planche, juxtaposez d'abord les tranches de lard en les faisant se chevaucher légèrement. Posez le saumon ouvert dessus et enduisez-le de Creamy Delight. Arrosez avec le jus des citrons et déposez quelques brins d'aneth dessus. Enroulez le tout. Colorez d'abord légèrement la roulade dans de l'huile végétale, puis placez-la dans un GN. Ajoutez le liquide de cuisson et poursuivez la cuisson au four pendant 20 à 25 minutes à 180 °C.

Blanchissez les mange-tout et les asperges épluchées. Ensuite, rafraîchissez-les. Taillez les asperges en diagonale en morceaux identiques. Cuisez également les tagliatelles. Avant de les égoutter, conservez un peu de liquide de cuisson. Faites d'abord revenir les asperges dans l'huile végétale, puis ajoutez les mange-tout. Ajoutez les pâtes et les petits pois. Mouillez avec le liquide de cuisson et mélangez bien. Sortez la roulade du four et coupez-la en rondelles. Servez-les sur les pâtes et terminez avec un peu d'huile d'olive et des brins d'aneth.



Sligro Food Group



YOUR BEST SOLUTION

JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

Soupe italienne de courgettes au mascarpone



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

42.61.1694	Courgettes vertes : 75 pièces UF
42.81.1146	Basilic : 12,5 bottes UF
42.61.1666	Oignons : 25 pièces UF
21.31.0138	Pesto verde : 1 kg
05.01.6071	Mascarpone : 2 kg
25.05.1018	Bouillon de poule (30 g/l d'eau) : 25 l
10.01.1316	Huile d'olive : 750 ml

PRÉPARATION

Taillez les courgettes et les oignons en morceaux. Faites revenir les deux dans l'huile d'olive. Mouillez avec le bouillon préparé et laissez bouillir pendant 20 minutes. Ajoutez ensuite le mascarpone et mixez la soupe. Terminez avec du pesto, de l'huile d'olive et quelques feuilles de basilic.



Sligro Food Group



YOUR BEST SOLUTION

JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

Cheese bun vegan au paprika



Violife
100% Vegan

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

40.12.4825	Buns vegan au paprika : 100 pièces B DV
42.61.1688	Champignons : 12,5 kg UF
10.01.1316	Huile d'olive
33.05.1011	Pâte d'ail : 500 g
42.61.1694	Courgettes vertes : 25 pièces UF
42.61.1662	Oignons rouges : 25 pièces UF
32.03.1039	Vinaigre : 12,5 l
34.01.1022	Sucre cristallisé : 7,5 kg
05.53.6015	Violife, fromage vegan alternatif au Gouda : 100 tranches
42.61.1740	Roquette : 1 kg UF

PRÉPARATION

Préparez un sirop aigre-doux en faisant bouillir le vinaigre et 12,5 l d'eau avec le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit absorbé. Laissez ensuite refroidir. Taillez les oignons pelés en rondelles, puis versez le sirop dessus. Laissez mariner.

Hachez ou mixez les champignons, faites-les revenir dans l'huile d'olive, puis ajoutez la pâte d'ail jusqu'à obtenir une duxelle sèche. Coupez les courgettes en rondelles et faites-les griller.

Maintenant, composez le bun. Mettez un peu de duxelle sur la moitié inférieure, recouvrez de fromage Violife et passez ensuite un moment sous la salamandre. Terminez en ajoutant la courgette grillée, les rondelles d'oignon rouge et un peu de roquette. Refermez le bun avec la moitié supérieure.



Sligro Food Group



YOUR BEST SOLUTION

JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

Roulades de dinde farcies avec pommes de terre grenailles



PHASE

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

43.34.1081	Saucisses de poulet : 50 pièces UF
42.41.1749	Jonagold : 25 pièces UF
42.61.1678	Céleri : 25 branches UF
42.81.1174	Sauge : 12,5 bottes UF
43.56.1043	Filets de dinde : 100 pièces UF
06.02.6027	Lard petit-déjeuner fumé : 3,75 kg
10.01.1414	Huile végétale, Easy Browning
42.61.1659	Chou-fleur : 12,5 pièces UF
21.50.6006	Betteraves cuites : 5 kg
20.03.1347	Amandes effilées : 750 g
42.31.1146	Pommes de terre grenailles avec peau : 15 kg UF
09.01.6114	Beurre : 2 kg

PRÉPARATION

Retirez la peau des saucisses et mettez la viande dans un bol. Taillez les pommes épluchées en brunoise et faites-en de même avec le céleri branche. Ajoutez-les à la viande et mélangez le tout. Salez et poivrez. Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre et le chou-fleur. Prenez les filets de dinde, mettez-les dans du film alimentaire et aplatissez-les. Retirez le film alimentaire et répartissez la farce sur les filets de dinde. Enroulez-les. Avant de les entourer de lard petit-déjeuner fumé, mettez-y quelques feuilles de sauge. Lorsque les roulades sont prêtes, posez-les sur une plaque de cuisson GN et badigeonnez-les avec l'Easy Browning. Ensuite, passez-les au four à 180 °C pendant 20 minutes. Lorsque les pommes de terre grenailles sont cuites, égouttez-les et faites-les revenir brièvement dans le beurre. Assaisonnez avec un peu de gros sel de mer. Prenez les bouquets de chou-fleur, rafraîchissez-les et mélangez-les ensuite avec les betteraves coupées en quartiers. Terminez avec quelques amandes grillées.

Cake Hélène aux poires



MEYERU

- ONZE TROIS -



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

04.41.6170	Crème sucrée : 10 I
35.01.1678	Cake hôtel : 5 kg
20.01.1661	Demi-poires : 100 pièces
42.41.1755	Poires : 25 pièces UF
08.31.1015	Miel
10.01.1317	Huile d'olive
42.41.1761	Zeste de citron UF
41.37.4065	Glace à la vanille : 100 boules SG

PRÉPARATION

Coupez les poires en fines tranches et mélangez-les avec le miel, l'huile d'olive, le zeste et le jus du citron. Posez les tranches sur du papier sulfurisé et passez-les au four pendant 20 minutes à 180 °C. Coupez le cake hôtel et les demi-poires en dés. Fouettez la crème sucrée et mettez-la dans une poche à douille. Ensuite, commencez à dresser la verrine. Dresser les dés de cake au fond et une boule de glace à la vanille par-dessus. Garnissez avec la brunoise de poire. Terminez avec la crème fouettée et insérez-y les tranches de poires cuites



JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

Tranche ardennaise avec stoemp de chou vert



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

42.61.1750	Échalotes : 25 pièces UF
10.01.1444	Beurre : 750 g B
42.61.1658	Chou vert : 12,5 pièces UF
40.18.3203	Purée de pommes de terre : 15 kg SG
06.02.6041	Lardons fumés : 7,5 kg
04.01.1232	Lait : 5 l
23.50.6017	Rôti de bœuf : 100 tranches
26.02.1017	Jus de beau lié : 5 l
31.01.1101	Moutarde douce

PRÉPARATION

Retirez la côte centrale et dure du chou, puis taillez ce dernier au couteau ou à la mandoline en fines lamelles. Blanchissez-les dans de l'eau salée pendant 10 minutes, puis plongez-les dans l'eau froide. Émincez l'échalote pelée et faites-la revenir dans le beurre. Ajoutez les lardons, laissez-les revenir, puis ajoutez le chou vert et remuez. Réchauffez la purée avec le lait et remuez. Incorporez-y le chou et les lardons. Réservez au chaud. Réchauffez la sauce et les tranches de rôti. Servez le tout ensemble et nappez d'une cuillerée de moutarde.



Sligro Food Group



YOUR BEST SOLUTION

JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be