

Médailлон de lapin archiduc avec haricots au lard



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

06.71.6002	Médailloons de lapin : 100 pièces
42.61.1750	Échalotes : 1 kg UF
10.01.1374	Huile végétale : 1,125 l
25.03.1907	Bouillon de bœuf (20 g/l d'eau) : 200 g (10 l d'eau)
04.41.6171	Crème culinaire : 2,5 l
42.61.1687	Champignons : 6,25 kg UF
40.18.3206	Croquettes : 600 pièces SG
40.21.3941	Haricots au lard : 200 pièces SG

PRÉPARATION

Préparez d'abord le bouillon en portant l'eau à ébullition et en y délayant la pâte de bœuf. Coupez les champignons en quartiers et faites-les revenir dans de l'huile végétale. Émincez les échalotes et faites-les revenir également. Mouillez ensuite avec le bouillon et laissez mijoter encore un peu. Ajoutez la crème et laissez réduire jusqu'à obtention de l'épaisseur souhaitée. Incorporez les champignons cuits et réservez au chaud.

Chauffez les médailloons au four. Cuisez les rouleaux de haricots décongelés dans la poêle et les croquettes dans la friteuse. Servez le tout sur une assiette et arrosez le médailloons de la sauce archiduc.



Filet de porc mariné avec riz de chou-fleur



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

43.06.1068	Filets de porc : 15 kg	UF
29.03.1008	Ketjap manis : 750 g	
29.03.1124	Sauce soja : 750 g	
08.31.1015	Miel : 1,5 kg	
33.05.1011	Pâte d'ail : 50 g	
42.81.1159	Gingembre : 200 g	UF
33.01.1519	Coriandre en poudre : 50 g	B
33.03.1261	Graines de sésame : 250 g	B
40.21.4323	Riz de chou-fleur : 12,5 kg	B SG
42.61.1666	Oignons : 25 pièces	UF
40.21.4082	Petits pois : 5 kg	SG
42.61.1736	Grosses carottes : 50 pièces	UF
10.01.1375	Huile d'arachide	
42.81.1161	Coriandre : 4 bottes	UF

PRÉPARATION

Pelez le morceau de gingembre et hachez-le très finement. Mélangez-le avec toutes les épices, les graines de sésame, la sauce soja et le miel. Déposez les filets dans la marinade et réservez au réfrigérateur pendant quelques heures.

Préchauffez le four à 180 °C. Retirez la viande de la marinade, essuyez l'excédent et cuisez au four pendant environ 20 minutes. Chauffez doucement la marinade dans une casserole, jusqu'à ce qu'elle devienne un peu sirupeuse.

Pendant ce temps, émincez finement l'oignon et taillez les carottes pelées en fine brunoise. Faites revenir le tout dans de l'huile d'arachide. Ajoutez le riz de chou-fleur et les petits pois. Remuez, salez et poivrez.

Sortez les filets de porc du four, coupez-les en tranches et servez sur le riz de chou-fleur. Nappez/laquez la viande avec un peu de sauce marinade et décorez avec quelques brins de coriandre.



Poulet sauce curry avec riz complet



We preserve nature's gifts

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

40.17.3028	Riz complet : 12,5 kg B SG
43.51.1062	Filets de poulet : 15 kg UF
42.61.1666	Oignons : 25 pièces UF
20.01.1605	Ananas en morceaux : 25 boîtes
04.41.6169	Crème fraîche : 10 l
33.01.1312	Paprika en poudre : 50 g
33.01.1310	Curry en poudre : 50 g
33.01.1550	Curcuma en poudre : 50 g
09.01.1087	Beurre

PRÉPARATION

Assaisonnez les filets de poulet avec du sel, du poivre et du paprika. Colorez-les dans un peu de beurre et poursuivez la cuisson au four. Détaillez les oignons en julienne et faites-les revenir dans la poêle où le poulet a été cuit.

Déglacez ensuite avec le jus d'ananas et poursuivez la cuisson. Laissez le jus réduire presque totalement et ajoutez les morceaux d'ananas. Remuez bien et incorporez la crème. Assaisonnez avec le curry et le curcuma en poudre puis laissez réduire à l'épaisseur souhaitée.

Cuisez le riz à la vapeur. Servez le poulet sur le riz, nappez d'un peu de sauce au curry et garnissez de morceaux d'ananas. Terminez éventuellement par un peu de persil haché.



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

Salade de couscous aux lentilles avec burger vegan



Bonduelle
Food Service

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

40.21.4052	Lentilles vertes : 8 kg SG
16.01.1657	Couscous : 5 kg
26.02.1042	Concentré de légumes : 500 g
40.35.3258	Hamburgers végan : 100 pièces SG
33.01.1654	Ras el Hanout : 200 g
10.01.1376	Huile d'olive
42.61.1697	Tomates cerises rouges : 6,25 kg UF
42.61.1706	Concombres : 25 pièces UF
42.81.1161	Coriandre : 12,5 bottes UF
36.91.6063	Yaourt grec : 10 l B
08.31.1015	Miel liquide : 1 l

PRÉPARATION

Portez l'eau à ébullition avec le concentré de légumes. Versez ce mélange sur le couscous, couvrez le plat d'un film alimentaire et laissez gonfler. Passez les lentilles au cuit-vapeur pendant environ 8 minutes, puis laissez-les refroidir.

Coupez les tomates cerises en deux, pelez et épépinez les concombres. Taillez-les ensuite en demi-lunes. Mélangez le yaourt avec le miel. Mélangez les lentilles et le couscous, ajoutez un peu d'huile d'olive, de la coriandre, les tomates cerises et les demi-lunes de concombre. Assaisonnez avec le Ras el Hanout et mélangez.

Arrosez les hamburgers d'huile d'olive et faites-les griller brièvement, avant de terminer la cuisson au four. Mettez la salade dans un bol ou sur une assiette, dressez le burger dessus, nappez de sauce au yaourt et garnissez avec quelques brins de coriandre.

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

Veau grillé avec mayonnaise tartare et légumes



We preserve nature's gifts

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

40.21.3325	Haricots verts : 5 kg	SG
40.21.3720	Potiron en dés : 5 kg	SG
40.21.3449	Chou-fleur : 5 kg	SG
09.01.1087	Beurre non salé	
42.31.1148	Pommes de terre fermes : 5 kg	UF
10.01.1376	Huile d'olive	
30.01.1170	Mayonnaise : 7,5 kg	
40.33.3118	Mélange d'épices pour tartare : 2,5 kg	B SG
43.12.1123	Escalopes de veau : 100 pièces	UF
42.81.1150	Persil plat	UF

PRÉPARATION

Cuisez les haricots dans de l'eau salée, puis plongez-les dans l'eau glacée. Faites-en de même avec les rosettes de chou-fleur. Coupez les pommes de terre en quartiers, arrosez-les d'un peu d'huile d'olive, salez et poivrez. Passez-les ensuite au four préchauffé à 200° C pendant 25 à 30 minutes.

Incorporez le mélange d'épices dans la mayonnaise et versez dans une poche à douille. Arrosez les escalopes de veau d'un peu d'huile d'olive, salez et poivrez, puis grillez-les. Faites d'abord revenir les dés de potiron, puis ajoutez les autres légumes. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement.

Dressez les légumes sur un plat. Taillez les escalopes de veau en lanières, disposez les pommes de terre entre elles et terminez par la mayonnaise tartare au mélange d'herbes.



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

Salsifis avec côtelette



Bonduelle
Food Service

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

40.21.3088	Salsifis Minute : 12,5 kg SG
04.01.1239	Lait : 17,5 l
13.11.1001	Roux blanc : 1,625 kg
42.31.1148	Pommes de terre fermes : 15 kg UF
43.06.1217	Côtelettes : 100 pièces UF
09.01.1087	Beurre non salé
33.01.1311	Noix de muscade
33.11.1121	Sel et poivre

PRÉPARATION

Cuisez les pommes de terre dans de l'eau salée et les salsifis dans du lait. Faites revenir les côtelettes dans du beurre brun. Retirez les salsifis du lait et assaisonnez-les avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Liez ensuite avec le roux, remettez les salsifis dedans et mélangez. Égouttez les pommes de terre et remettez-les brièvement sur le feu. Servez le tout sur assiette et nappez d'un peu de déglçage de la viande.

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