



## FOODSERVICE

### MENU 1



#### ENTRÉE

### SALADE DE CONCOMBRE & CRÈME DE COCO

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



- 3 concombres
- 1 bouquet de menthe fraîche
- 2 gousses d'ail
- 20g de **Gingembre moulu** Ducros
- Le jus d'un citron
- 4 c.à.s de nuoc-nâm
- 150ml de **Crème de coco** Thai Kitchen
- Noix de coco râpée (facultatif)

#### PRÉPARATION

- Détailler les concombres en fines rondelles (2 mm environ). Les déposer au fur et à mesure dans un saladier et saupoudrer de sel. Laisser dégorger 20 min. Les rincer puis les égoutter.
- Ciseler la menthe. Réserver.
- Dans un bol, mettre l'ail pressé, le **gingembre moulu**, la **crème de coco**, le jus de citron et le nuoc-mâm. Réserver la sauce à température ambiante jusqu'au dressage.
- Répartir une belle cuillère à soupe de sauce au fond de chaque assiette, parsemer de menthe ciselée. Dresser les rondelles de concombre sur le dessus.
- Saupoudrer de menthe, d'un peu de noix de coco râpée et servir bien frais.

#### PLAT

### MANCHONS DE POULET MARINÉS À LA PÂTE DE CURRY ROUGE

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



- 1.5kg de manchons de poulet
- 80g de **Pâte de curry rouge** Thai Kitchen
- 200ml de **Lait de coco** Thai Kitchen
- 1/2 botte de coriandre
- 1 c.à.s de sel

#### PRÉPARATION

- Mélanger le **lait de coco**, le sel et la **pâte de curry**.
- Ajouter les manchons de poulet et mélanger.
- Laisser mariner au frais pendant 1h minimum.
- Égoutter rapidement les manchons de poulet puis les déposer sur un grill.
- En fin de cuisson, badigeonner chaque morceau avec la marinade restante. Il est également possible de réaliser une cuisson au four à une température de 200°C pendant 25 min.
- Saupoudrer de coriandre fraîche au moment de servir. Accompagner ce plat de riz blanc et d'une sauce à base de yaourt, lait de coco, citron vert, gingembre et ail.

#### DESSERT

### PANNA COTTA COCO & AGRUMES

#### INGRÉDIENTS POUR ENV. 20 PIÈCES



- 400ml de lait
- 400ml de **Lait de coco** Thai Kitchen
- 100g de sucre glace
- 15g de **Pâte de vanille** Vahiné
- 3g d'**Agar-agar** Vahiné
- 2 oranges
- Feuilles de menthe

#### PRÉPARATION

- Chauffer à feu doux les 2 **lait**s avec l'**agar-agar**, le sucre et la **pâte de vanille**. Bien mélanger. Porter à ébullition et remuer pendant 1 min.
- Répartir la crème dans des verrines. Placer au frais pendant 2h minimum.
- Peler les oranges, puis lever les suprêmes.
- Disposer les segments d'agrumes sur les panna cotta et parsemer de feuilles de menthe.



FOODSERVICE

## MENU 2



### ENTRÉE

## BOUILLON THAÏ AU CURRY JAUNE ET NOUILLES DE RIZ

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



400g de carottes  
1 brocoli  
5 choux chinois bok choy  
1 oignon émincé  
Huile végétale  
Sel  
80g de Pâte de Curry Jaune Thai Kitchen  
½L de Lait de coco Thai Kitchen  
1L d'eau  
750g de Nouilles de riz Thai Kitchen

#### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Enrober les carottes coupées en quartiers dans un peu d'huile et les déposer sur une plaque allant au four. Enfourner pendant 15 min. Réserver. Faire la même chose avec les bok choy et les têtes de brocoli en les enfournant 10 min.
3. Faire suer les oignons quelques minutes puis ajouter la **pâte de curry**. La laisser se torréfier légèrement avant d'ajouter le **lait de coco** et l'eau. Laisser mijoter pendant 15 min. Ajuster l'assaisonnement si besoin.
4. Cuire les **nouilles de riz** en les plongeant dans une eau bouillante pendant 8 min, feu éteint.
5. Servir dans des bols en disposant les nouilles dans le fond, verser dessus le bouillon très chaud et finir avec les légumes rôtis. Ajouter un filet de jus de citron au moment de servir.

### PLAT

## RIZ FAÇON CANTONAIS AUX CREVETTES

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



600g de riz  
300g de petites crevettes cuites  
2 c.à.s de ciboulette  
5 œufs  
250g de petits pois cuits  
75ml de sauce soja  
50ml d'Huile de sésame Thai Kitchen  
20g de **Mélange à la chinoise** Ducros

#### PRÉPARATION

1. Cuire le riz à l'eau salée. L'égoutter, puis le refroidir à l'eau froide.
2. Dans un saladier, battre les œufs en omelette. Ajouter le sel, le poivre et la ciboulette.
3. Cuire l'omelette dans une poêle avec la moitié de l'**huile de sésame**. Débarasser puis couper la en petits cubes.
4. Dans une poêle, faire chauffer le reste de l'**huile de sésame**. Ajouter le riz cuit, l'omelette, les petits pois cuits et les crevettes puis laisser cuire 5 min en mélangeant. Assaisonner de sauce soja et du **mélange à la Chinoise**.

### DESSERT

## FLAN COCO CARAMEL

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



750ml de Lait de coco Thai Kitchen  
80g de sucre  
3g d'**Agar-Agar** Vahiné  
½ c.à.c de Curcuma moulu Ducros  
1 c.à.s de **Pâte de Vanille** Vahiné  
Caramel à l'ancienne Vahiné

#### PRÉPARATION

1. Verser le **caramel à l'ancienne** dans le fond des ramequins et réserver.
2. Dans une casserole, mélanger le **lait de coco**, le sucre et l'**agar-agar**.
3. Porter à ébullition en mélangeant continuellement avec un fouet. Faire bouillir 2 min.
4. Hors du feu ajouter la **pâte de vanille** et le **curcuma**. Verser la crème dans les ramequins et laisser reposer au frais pendant quelques heures ou jusqu'au lendemain.



FOODSERVICE

## MENU 3



### ENTRÉE

#### VELOUTÉ DE CAROTTES AU CURRY

##### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



1,5kg de carottes  
2 oignons  
50g de **Pâte de curry jaune Thai Kitchen**  
½L de **Crème de coco Thai Kitchen**  
2 c.à.s de coriandre fraîche ciselée  
30ml d'huile d'olive  
1,5L d'eau ou de bouillon de légumes  
Sel Ducros

##### PRÉPARATION

1. Couper les carottes en rondelles.
2. Émincer la moitié d'un oignon.
3. Dans un faitout, faire chauffer l'huile et y faire suer les oignons.
4. Ajouter ensuite la **pâte de curry** et laisser chauffer 2 min avant d'ajouter les carottes. Faire revenir le tout à feu moyen pendant 5 min.
5. Recouvrir ensuite d'eau ou de bouillon de légumes et saler.
6. Couvrir et laisser mijoter environ 25 min jusqu'à ce que les carottes soient fondantes.
7. Mixer les légumes puis au moment de servir, lier avec la **crème de coco**.
8. Rectifier l'assaisonnement si besoin et ajouter un peu de coriandre fraîche au moment de servir.

### PLAT

#### CURRY VÉGÉTARIEN

##### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



1kg de **Nouilles de riz Thai Kitchen**  
140g de **Pâte de curry jaune Thai Kitchen**  
1L de **Lait de coco Thai Kitchen**  
350g de courgettes  
350g d'aubergines  
350g de chou-fleur  
350g de fèves  
2 citrons verts  
50g de sucre  
1 botte de coriandre fraîche  
15cl d'huile de colza

##### PRÉPARATION

1. Cuire les **nouilles de riz** comme indiqué sur le sachet. Égoutter et rincer à l'eau froide.
2. **LÉGUMES** : tailler les courgettes en dés. Réserver.
3. Tailler les aubergines en tranches fines. Les confire 25 min au four à 160°C avec 10 cl d'huile de colza et du sel. Réserver.
4. Prélever les fleurettes de chou-fleur. Les ébouillanter dans l'eau salée 3 min et refroidir.
5. Cuire les fèves 3 min dans une eau bouillante et salée, les refroidir, les peler.
6. **CURRY** : dans une casserole, mélanger le **lait de coco** avec la **pâte de curry jaune**, porter à ébullition et poursuivre la cuisson 2 min.
7. Faire chauffer le wok avec de l'huile de colza. Ajouter les fleurettes de chou-fleur et les dés de courgettes. Donner une belle coloration. Ajouter les fèves et les aubergines confites.
8. Ajouter le mélange Curry/Lait de Coco, mélanger.
9. Dresser les **nouilles de riz** au centre de l'assiette. Déposer le curry de légumes, arroser de quelques gouttes de citron vert et parsemer de coriandre fraîche.

### DESSERT

#### CRÈME BRÛLÉE VÉGÉTALE

##### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



½L de **Lait de coco Thai Kitchen**  
250ml de lait d'amande  
60g de sucre semoule  
2g d'agar-agar mélangé dans 1 c.à.s de sucre  
15g de **Pâte de vanille Vahiné**  
Sucre cassonade

##### PRÉPARATION

1. Mélanger le lait d'amande et le sucre. Porter doucement à ébullition et laisser infuser à couvert pendant 30 min.
2. Ajouter le **lait de coco** et le mélange sucre/agar-agar. Porter à ébullition en mélangeant continuellement avec un fouet, faire bouillir 1 min.
3. Ajouter la **pâte de vanille** puis mélanger à nouveau.
4. Répartir la préparation dans des cassolettes individuelles. Réserver au frais pendant au moins 1h.
5. Au moment de servir, répartir le sucre cassonade sur les crèmes et les caraméliser avec un chalumeau.



## FOODSERVICE

### MENU 4



#### ENTRÉE

### SALADE DE CAROTTES THAÏ, SAUCE SWEET CHILI

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



- 1kg de carottes râpées
- 120g de **Sweet Chili Sauce** Thai Kitchen
- 350g de crevettes cuites décortiquées
- 80g de cacahuètes grillées
- ½ botte de coriandre fraîche
- 50ml de jus de citron vert

#### PRÉPARATION

1. Mélanger la **sweet chili sauce** et le jus de citron, puis les verser sur les carottes râpées. Mélanger.
2. Ajouter les crevettes, les cacahuètes concassées et les feuilles de coriandre.
3. Servir bien frais.

#### PLAT

### NOUILLES DE BLÉ AU CURRY ET LAIT DE COCO FAÇON CARBONARA

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



- 1,5kg de **Nouilles de blé** Thai Kitchen
- 1,2kg de lardons
- 4 oignons
- 5 gousses d'ail
- 140g de **Pâte de curry jaune** Thai Kitchen
- 1L de **Lait de Coco** Thai Kitchen
- ½L de crème fraîche
- 120g de parmesan râpé
- Huile de tournesol

#### PRÉPARATION

1. Cuire les **nouilles de blé** pendant environ 5 min, puis les égoutter et les rincer à l'eau froide.
2. Pour la sauce carbonara au curry, faire blanchir les lardons, les égoutter et refroidir.
3. Éplucher et ciseler les oignons, les faire suer dans l'huile avec les gousses d'ail écrasées.
4. Ajouter les lardons, les faire légèrement colorer, puis incorporer la **pâte de curry jaune**. Verser le **lait de coco** tout en mélangeant. Laisser mijoter pendant 5 minutes, puis ajouter la crème fraîche.
5. Laisser réduire à feu doux afin d'épaissir la sauce. Ajouter les nouilles de blé à la sauce carbonara. Servir sans attendre.

#### DESSERT

### RIZ AU LAIT COCO & MANGUE

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



- 750ml de **Lait de coco** Thai Kitchen
- 750ml de lait
- 200g de sucre
- 30g de **Pâte de vanille** Vahiné
- 250g de riz rond
- 5 jaunes d'œuf
- 3 mangues coupées en brunoise

#### PRÉPARATION

1. **POUR LE RIZ AU LAIT** : chauffer 500ml de lait et 500ml de **lait de coco** avec le sucre. A ébullition, verser le riz et cuire jusqu'à absorption du liquide en mélangeant régulièrement. Débarrasser et laisser refroidir. Ajouter 15g de **pâte de vanille**.
2. **POUR LA CRÈME** : chauffer le lait restant et laisser infuser. Blanchir les jaunes avec le sucre. Verser le lait sur les jaunes et cuire à la nappe. Ajouter les 15g de pâte de vanille restant puis mélanger. Passer au chinois et refroidir.
3. Mélanger délicatement le riz au lait avec la moitié de la crème anglaise coco/vanille.
4. Dresser le riz au lait puis déposer la brunoise de mangue par-dessus.