

AUTHENTIC THAI CUISINE

THAI
KITCHEN

FOODSERVICE

MENU 1

RESTAURATION COLLECTIVE

ENTRÉE

SALADE DE CONCOMBRE & CRÈME DE COCO

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

3 concombres
Sel Ducros
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 égoutter 20min. Les rincer puis les égoutter.
- Ciseler la menthe. Réserver.
- Peler l'ail et le réduire en purée. Dans un bol, mélanger la purée d'ail, le **gingembre moulu**, la **crème de coco**, le jus de citron et le nuoc-nâm. 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

DOS DE CABILLAUD AU SOJA & NOUILLES SAUCE CURRY-COCO

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

600 g de filets de cabillaud
20 cl de sauce soja
Jus de 2 citrons verts
320g de **Nouilles de blé Thai Kitchen**
1 petit brocoli
1 carotte râpée
1/2 chou rouge émincé
Graines de sésame doré Ducros
2 échalotes
3cm de gingembre fraîchement râpé
2 c.à.s **Pâte de curry rouge Thai Kitchen**
600 ml **Lait de coco Thai Kitchen**
400 ml **Crème de coco Thai Kitchen**
4 c.à.s de sauce nuoc-nâm
2 c.à.s sauce soja



PRÉPARATION

- Prendre les filets de cabillaud, les assaisonner de sauce soja et du jus de citron vert. Les rouler dans un papier film. Réserver au frais.
- Cuire les **nouilles de blé** comme indiqué sur le sachet. Égoutter et rincer à l'eau froide.
- Faire chauffer dans une poêle de l'huile de sésame, ajouter les échalotes finement ciselées et le gingembre. Faire revenir à feu moyen.
- Ajouter la **pâte de curry** et laisser cuire 1 min. Ajouter le **lait de coco**, **crème de coco**, la sauce nuoc-nâm et la sauce soja. Laisser cuire à feu doux le temps de préparer les légumes.
- Détailler le brocoli et le faire sauter dans un wok avec les carottes pendant 5 min.
- Pendant ce temps, cuire le cabillaud à la vapeur 8 à 10 min, déballer du papier film.
- Dans le wok, ajouter les nouilles et mélanger. Ajouter la sauce, mélanger rapidement puis débarrasser dans les bols de service.
- Déposer les dos de cabillauds sur les nouilles, parsemer du chou rouge et des **graines de sésame**.

DESSERT

LASSI & TARTARE MANGUE/BASILIC

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

POUR LE LASSI
2 yaourts grecs nature
80cl de **Lait de coco Thai Kitchen**
1 ananas coupé en dés
2 mangues coupées en dés



POUR LE TARTARE
3 mangues
Basilic 1^{ère} Saveur Ducros

PRÉPARATION

- LASSI** : Mixer l'ensemble des ingrédients dans un blender jusqu'à obtenir une consistance lisse. Servir immédiatement dans une verrine.
- LE TARTARE** : Tailler les mangues en brunoise et incorporer une cuillère à soupe de **basilic ciselé**. Servir dans une coupelle en accompagnement du Lassi.

AUTHENTIC THAI CUISINE

THAI
KITCHEN

FOODSERVICE

MENU 2

RESTAURATION COLLECTIVE

ENTRÉE

CROQUETTES DE CRABE & GUACAMOLE PIMENTÉ

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

POUR LES CROQUETTES DE CRABE

500 g de chair de crabe
60 g de mayonnaise
1 jus de citron
50 g de chapelure
1 jaune d'œuf
Sel et poivre Ducros
1 cà.c de Ciboulette 1^{ère} Saveur Ducros
1 cà.c d'Aneth 1^{ère} Saveur Ducros

POUR LE GUACAMOLE PIMENTÉ

2 tomates
4 avocats bien mûrs
1 botte de cébettes
1 cà.c de Sweet Chilli Sauce Thai kitchen
Sel et poivre Ducros
2 citrons verts
3 branches de coriandre fraîche



PRÉPARATION

1. **LES CROQUETTES** : Presser la chair de crabe, la mélanger avec tous les ingrédients.
2. Former des petits gâteaux individuels en pressant légèrement. Les colorer de chaque côté, finir la cuisson au four pendant 10 min.
3. **LE GUACAMOLE** : monder, vider et concasser les tomates, ciseler les cébettes et la coriandre.
4. Mettre la chair des avocats dans un bol et l'écraser. Mélanger avec les tomates, les cébettes, la **sweet chili sauce** et le jus de citron vert. Saler et poivrer puis ajouter la coriandre.
5. Servir une belle quenelle de guacamole sur assiette avec la croquette de crabe chaude, accompagner d'une salade d'herbes fraîches.

PLAT

SUPRÊMES DE VOLAILLE SAUCE SATAY & RIZ BRUN

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10 suprêmes de volaille
Sauce soja
350g de Sauce Satay Thai Kitchen
600g de riz brun
2 oignons
30g de beurre
5cl huile de tournesol
1 bouquet garni
900ml de bouillon de volaille
Sel et poivre Ducros

POUR LA SALADE

1 salade iceberg
2 poivrons rouges
4 carottes
4 cébettes
80ml d'huile de sésame
Le jus de 2 citrons verts



PRÉPARATION

1. **SUPRÊMES DE VOLAILLE** : mariner les suprêmes de volaille avec la sauce soja pendant au moins 1h. Réaliser un quadrillage sur chaque suprême en les marquant sur un grill. Finir la cuisson au four à 180°C pendant 12 min.
2. À la sortie du four, badigeonner chaque suprême de volaille de **sauce satay** chaude et laisser reposer la viande avant de la servir.
3. **RIZ BRUN** : cuire le riz brun façon pilaf ; ciseler les oignons, les suer avec le beurre et l'huile sans coloration. Nacrer le riz brun, l'assaisonner et ajouter le bouquet garni. Mouiller avec le bouillon de volaille chaud, mélanger et cuire à couvert 20 min. dans un four à 200°C. À la sortie du four, l'égrainer.
4. **SALADE** : tailler très finement la salade iceberg, les carottes, les poivrons en julienne et les cébettes en sifflets.
5. Mélanger tous les légumes dans un saladier, saler. Ajouter l'huile de sésame et le jus de citron vert au moment de servir.

DESSERT

MOUSSE AU LAIT DE COCO & FRUITS

INGRÉDIENTS POUR 1 SIPHON D'IL

450cl de Lait de coco Thai Kitchen
350cl de crème à 35% MG
100g de sucre glace
1 gousse de Vanille Bourbon Vaniné
1 citron
Mélange de fruits exotiques



PRÉPARATION

1. Mélanger ensemble la crème, le **lait de coco**, le sucre, les graines de la **gousse de vanille** et le jus d'un citron.
2. Verser le tout dans un siphon et incorporer deux cartouches de gaz.
3. Réserver au frais.
4. Servir cette mousse sur une salade de fruits exotiques.

AUTHENTIC THAI CUISINE

THAI
KITCHEN

FOODSERVICE

MENU 3

RESTAURATION COLLECTIVE



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. Emincer une moitié d'oignon.
3. Dans un fait-tout, 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 sur le dessus au service.

PLAT

BLANQUETTE DE VEAU CURRY & CITRON VERT

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



1,8kg d'épaule et collier de veau
250g d'oignons
250g de carottes
120g de céleri branche
250g de blancs de poireaux
2 feuilles de lauriers
2 clous de girofle
350g de champignons
350g de petits oignons
1 citron vert
½L de **Lait de coco Thai Kitchen**
220g de **Pâte de curry jaune Thai Kitchen**

PRÉPARATION

1. Couper le veau en cubes de 50g. Cuire la blanquette de façon traditionnelle avec la garniture aromatique.
2. Glacer les petits oignons à blanc et les champignons coupés en quatre dans le bouillon de la blanquette.
3. Au bout de 50 min de cuisson, décanter la viande et passer le bouillon au chinois.
4. Chauffer l'huile d'olive puis mélanger la **pâte de curry jaune** pendant 3 min.
5. Ajouter un ½L de **lait de coco** et 1,5L de bouillon de cuisson de la blanquette. Laisser réduire, ajouter le zeste et le jus d'un citron vert.
6. Vérifier l'assaisonnement puis passer la sauce au chinois sur la viande et sa garniture de champignons et petits oignons. Servir avec un riz basmati.

DESSERT

VERRINE FRAISE & MOUSSE COCO

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



POUR LA MOUSSE
50g de noix de coco râpée
800g de fraises
10g de jus de citron vert
25g de rhum (facultatif)
1 gousse de **Vanille Bourbon Vahiné**
400g de crème à 35% mg
100g de **Lait de coco Thai Kitchen**
70g de sucre glace

POUR LE CRUMBLE
100g de farine
100g de poudre d'amande
100g de beurre
100g de cassonade

PRÉPARATION

1. **MOUSSE COCO**: Couper les fraises en 4. Mélanger-les dans un bol avec la noix de coco, le jus de citron, le rhum et les grains de la **gousse de vanille**.
2. Dans un saladier, mélanger la crème avec le **lait de coco**. Ajouter le sucre glace sans trop fouetter. Verser l'appareil dans un syphon et ajouter deux cartouches de gaz. Conserver au frais.
3. **CRUMBLE**: mélanger la farine, la cassonade et la poudre d'amande.
4. Ajouter le beurre pommade coupé en petits dés et malaxer le tout jusqu'à ce que la pâte s'émiette. Répartir sur une plaque et laisser reposer 30 min. Cuire au four à 180°C pendant 10 min. Réserver dans un endroit sec.
5. **DRESSAGE**: Disposer le crumble dans le fond d'un verre, ajouter dessus les fraises coupées en quatre puis la mousse rhum coco au syphon. Saupoudrer de noix de coco râpée.

AUTHENTIC THAI CUISINE

THAI
KITCHEN

FOODSERVICE

MENU 4

RESTAURATION COLLECTIVE

ENTRÉE

SALADE DE NOUILLES DE RIZ AU CITRON VERT

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



POUR LA VINAIGRETTE
50ml de jus de citron vert
50ml de vinaigre de riz
50g de sucre
25ml de sauce nuoc-mâm
1 gousse d'ail émincée
1,5g de piment de cayenne moulu

POUR LA SALADE
300g de **Nouilles de riz Thai Kitchen**
1 concombre égrainé
100g de carottes râpées
½ bouquet de basilic thaï frais haché
½ bouquet de coriandre fraîche hachée
1 oignon rouge

PRÉPARATION

1. **VINAIGRETTE** : mélanger tous ingrédients dans un bol moyen. Mettre de côté.
2. **SALADE** : cuire les **nouilles de riz** comme indiqué sur le sachet. Égoutter et rincer à l'eau froide.
3. Placer les nouilles dans un grand bol. Tailler le concombre en julienne, ajouter le reste des ingrédients et la vinaigrette; mélanger délicatement. Couvrir et placer au frais au moins 1h.

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
100g de raisins de Corinthe
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 cuire 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. Faire gonfler les raisins de Corinthe dans une eau tiède.
7. **CURRY** : dans une casserole, mélanger le **lait de coco** avec la **pâte de curry jaune**, porter à ébullition et poursuivre la cuisson 2 min.
8. 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 quartiers d'aubergines confites.
9. Ajouter le mélange Curry/Lait de Coco, mélanger.
10. Dresser les **nouilles de riz** au centre de l'assiette. Déposer le curry de légumes et arroser de quelques gouttes de citron vert, parsemer de coriandre et de raisins de Corinthe.

DESSERT

PANNA COTTA COCO & AGRUMES

INGRÉDIENTS POUR ENV. 20 PIÈCES



400ml de lait
400ml de **Lait de coco Thai Kitchen**
100g de sucre glace
1 gousse de **Vanille Bourbon Vahiné**
3g d'**Agar-agar Vahiné**
2 oranges
Feuilles de menthe

PRÉPARATION

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