

AUTHENTIC THAI CUISINE

**THAI**  
KITCHEN

FOODSERVICE

**MENU 1**

RESTAURATION COMMERCIALE



### ENTRÉE

## BROCHETTES DE CREVETTES SATAY

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



5 oignons de printemps  
500g de **Sauce Satay Thai Kitchen**  
45ml de sauce nuoc-mâm (facultatif)  
700g de queues de crevettes décortiquées  
Feuilles de coriandre pour la décoration

#### PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons en tronçons de 2 cm dans l'huile, réserver.
2. Ajouter les crevettes et les faire cuire 2-3 min de chaque côté.
3. Ajouter la **sauce satay**, chauffer et remuer.
4. Servir aussitôt avec du riz jasmin, assaisonner de sauce nuoc-mâm et décorer de feuilles de coriandre.

### PLAT

## DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE CURRY ROUGE, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES À LA VANILLE

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



POUR LE CABILLAUD  
10 pavés de cabillaud de 160g  
30g de **Pâte de curry rouge Thai Kitchen**  
100g de beurre  
100g de chapelure

POUR LA MOUSSELINE  
1kg de patates douces  
100g de crème fraîche  
2 gousses de **Vanille Bourbon Vahiné**



POUR LA SAUCE CURRY-COCO  
Oignons  
2 pommes  
1 banane  
80g de **Pâte de curry rouge Thai Kitchen**  
1L de **Lait de coco Thai Kitchen**  
2 tomates

#### PRÉPARATION

1. **CABILLAUD** : assaisonner et colorer les dos de cabillaud d'un côté, réserver.
2. Mixer la **pâte de curry rouge** avec le beurre en pommade et la chapelure. Abaisser cette pâte au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé et placer quelques minutes au congélateur puis la détailler à la dimension des pavés. Recouvrir les dos de cabillaud d'un rectangle de pâte et enfourner au four pendant 12 min à 180°C.
3. **MOUSSELINE** : faire cuire les patates douces coupées en cubes dans une eau salée pendant 30min.
4. Égoutter et mixer finement avec la crème et les grains des **gousses de vanille**, saler.
5. **SAUCE CURRY-COCO** : suer les oignons dans du beurre. Ajouter les pommes, la banane coupée en cubes et les tomates épépinées et concassées, puis la **pâte de curry rouge**.
6. Compoter pendant 5 min. Verser le **lait de coco** et laisser cuire à feu doux pendant 20 min.
7. Réduire la sauce en purée, passer au chinois.
8. Mettre la mousseline de patates douces vanillée au centre de l'assiette, disposer le cabillaud en croûte de curry dessus et la sauce curry autour.

### DESSERT

## BAO SUCRÉ, CHANTILLY COCO & MANGUE

#### INGRÉDIENTS POUR 16 BAOS BUNS



POUR LES BAOS BUNS  
250ml de **Lait de coco Thai Kitchen**  
125g de sucre  
2 c.à.s. d'huile de coco  
550g de farine  
1 sachet de **Levure Vahiné**



POUR LA GARNITURE  
500ml de **Crème de coco Thai Kitchen**  
50g de sucre glace  
2 belles mangues  
Copeaux de coco

#### PRÉPARATION

1. **BAO BUNS** : Mélanger le **lait de coco**, le sucre, l'huile et la vanille. Puis incorporer doucement la farine mélangée à la **levure**. Mélanger jusqu'à former une boule de pâte. Couvrir et laisser reposer 30 min. Abaisser la pâte à 1cm d'épaisseur et découper 16 disques de 8cm. Badigeonner d'un peu d'huile de coco avant de les replier sans appuyer. Laisser reposer 10 min sous un torchon humide. Faire cuire les baos 10min dans un panier vapeur.
2. **CHANTILLY COCO** : Fouetter la **crème de coco** bien froide avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une chantilly. Réserver la chantilly dans une poche à douille.
3. **FINITION** : ouvrir les baos buns et les garnir de chantilly coco, saupoudrer de copeaux de coco et ajouter quelques morceaux de mangue fraîche. Pour plus de gourmandise réaliser un coulis de mangue pour arroser vos baos .

AUTHENTIC THAI CUISINE

**THAI**  
KITCHEN

FOODSERVICE

**MENU 2**

RESTAURATION COMMERCIALE



### ENTRÉE

## FRITES DE GAMBAS & TARTARE MANGUE/AVOCAT

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

POUR LES FRITES DE GAMBAS  
40 gambas décortiquées  
40 feuilles de menthe  
9 feuilles de brick

POUR LE TARTARE  
4 avocats  
2 mangues  
50ml de **Sweet Chili Sauce Thai Kitchen**  
20ml d'huile d'olive  
Le jus d'un citron  
2 branches de menthe  
Sel et poivre Ducros



#### PRÉPARATION

1. Couper les feuilles de brick à la largeur des gambas.
2. Étaler les feuilles de brick sur le plan de travail et les badigeonner d'huile d'olive.
3. Rouler chaque gambas individuellement avec une feuille de menthe dans une feuille de brick, les piquer avec un cure-dent. Les frire dans une friteuse à 180° jusqu'à coloration de la feuille de brick.
4. Éplucher et tailler l'avocat et la mangue en dés. Les mettre dans un bol avec la menthe émincée, l'huile d'olive, le **sweet chili sauce** et le jus de citron. Assaisonner de sel et de poivre.
5. Mettre le tartare d'avocat et de mangue au centre de l'assiette dans un emporte-pièce rond. Disposer les frites de gambas dessus.

### PLAT

## CURRY ROUGE D'AGNEAU, MENTHE, LÉGUMES PRINTANIER & POMMES DE TERRE

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

POUR LE CURRY D'AGNEAU  
1,6kg de sauté d'agneau  
200g de **Pâte de curry rouge Thai Kitchen**  
½L de **Lait de coco Thai Kitchen**  
1,5L de jus d'agneau  
4 oignons  
4 gousses d'ail  
½ bouquet de menthe fraîche  
100g de noix de cajou  
Sel et poivre Ducros



POUR LA GARNITURE  
400g de pointes d'asperges vertes  
300g de fèves  
300g de pois gourmands  
600g de pommes de terre ratte

#### PRÉPARATION

1. Pour le curry, faire dorer les morceaux d'agneau sur toutes les faces, les assaisonner.
2. Débarrasser la viande, puis ajouter dans la marmite les oignons émincés et l'ail haché. Les faire revenir quelques instants puis remettre la viande. Ajouter la **pâte de curry rouge** et bien mélanger avec la viande afin de l'enrober. Déglacer avec le **lait de coco** et ajouter le jus d'agneau.
3. Laisser chauffer jusqu'à ébullition, puis baisser sur feu doux et laisser mijoter à couvert pendant 1h30.
4. Cuire les pointes d'asperges, pois gourmands et fèves à l'anglaise.
5. Rôtir les pommes de terre ratte dans leur peau au four à 180°C avec un filet d'huile d'olive pendant 25 min.
6. Disposer le curry d'agneau au centre de l'assiette puis ajouter les légumes, répartir les pommes de terre rattées autour.

### DESSERT

## CARPACCIO D'ANANAS, CHANTILLY CHOCOLAT-CRÈME DE COCO

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

2 ananas  
1 gousse de **Vanille Bourbon Vahiné**  
100g de sucre  
200g d'eau  
40g de rhum

POUR LA CHANTILLY  
250g de chocolat noir 70% de cacao  
500ml de **Crème de coco Thai Kitchen**  
50g de sucre glace



#### PRÉPARATION

1. **LE SIROP** : mettre l'eau, le sucre, le rhum et la **gousse de vanille** dans une casserole. Porter à ébullition et laisser infuser.
2. **LE CARPACCIO** : Éplucher l'ananas, le couper en deux dans la hauteur. Éliminer le centre et couper la chair en tranches très fines. Disposer ces tranches dans les assiettes. À l'aide d'un pinceau répartir le sirop froid sur l'ananas.
3. **LA CHANTILLY** : faire fondre le chocolat en bain marie puis laisser le tiédir.
4. Mettre la **crème de coco** avec le sucre glace dans le bol d'un batteur. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une chantilly. Incorporer cette chantilly délicatement au chocolat fondu et réserver au frais.
5. Disposer une belle quenelle de la chantilly chocolat coco au centre du carpaccio.



AUTHENTIC THAI CUISINE

**THAI**  
KITCHEN

FOODSERVICE

**MENU 3**

RESTAURATION COMMERCIALE

### ENTRÉE

## SALADE DE CRUDITÉS VINAIGRETTE THAÏ

#### INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES



##### POUR LA SALADE

400g de pousses de soja  
4 carottes  
2 laitues iceberg  
1 chou rouge  
1 concombre  
2 poivrons rouges  
2 poivrons verts  
1 botte de menthe fraîche  
1 botte de coriandre fraîche  
100g de cacahuètes concassées  
**Oignons frits Ducros**  
Huile d'arachide

##### POUR LA VINAIGRETTE

250ml de **Lait de coco Thai Kitchen**  
2 c.à.s. de **Sauce Satay Thai Kitchen**  
2 c.à.s. de sauce nuoc-mâm  
2 c.à.s. de sauce soja  
8 c.à.s. de vinaigre de riz  
4 c.à.s. de vinaigre blanc  
4 c.à.s. d'huile de colza  
**Poivre noir moulu et sel Ducros**

#### PRÉPARATION

1. **LA VINAIGRETTE** : dans un bol, mélanger tous les ingrédients ensemble. Réserver.
2. **LES CRUDITÉS** : peler et râper les carottes. Émincer la laitue, le chou rouge, les poivrons. Couper le concombre en demi-lune.
3. Mélanger tous les légumes préparés avec les pousses de soja et la vinaigrette.
4. Servir en parsemant de menthe, de coriandre, de cacahuètes et d'oignons frits.

### PLAT

## BURGER DE DINDE THAÏ

#### INGRÉDIENTS POUR 4 BURGERS



½ poivron rouge moyen, haché  
2 oignons de printemps, en fines rondelles  
2 c.à.s. de coriandre fraîche hachée  
50g de **Pâte de curry rouge Thai Kitchen**  
1 gousse d'ail hachée  
½ c.à.c de **Gingembre moulu Ducros**  
½ c.à.c de **Sel Ducros**  
400g de dinde hachée  
4 pains à hamburger ou petits pains

#### PRÉPARATION

1. Mélanger dans un bol le poivron, l'oignon, la coriandre, la **pâte de curry rouge**, l'ail, le **gingembre** et le sel.
2. Ajouter la dinde hachée et bien mélanger. Façonner la pâte en 4 galettes.
3. Les faire dorer à la poêle, à feu moyen, 4 à 6 min, de chaque côté.
4. Former des burgers en les garnissant de salade, oignon.

### DESSERT

## MOUSSE AU LAIT DE COCO & AUX FRUITS

#### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES



450cl de **Lait de coco Thai Kitchen**  
350cl de crème à 35% MG  
100g de sucre glace  
1 **Gousse de Vanille Bourbon Vahiné**  
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 4**

RESTAURATION COMMERCIALE



### 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 citron vert

#### PRÉPARATION

1. Verser et mélanger la **sweet chili sauce** et le jus de citron avec les carottes râpées.
2. Ajouter les crevettes, les cacahuètes concassées et les feuilles de coriandre.
3. Servir bien frais.

### PLAT

## CURRY D'ÉPEAUTRE, BROCHETTE DE TOFU & ANANAS SÉSAME

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES



POUR LE CURRY  
500g d'épeautre  
3 carottes  
2 fenouils  
2 oignons  
4 gousses d'ail  
500g de tomates fraîches  
Huile d'olive  
2L d'eau  
½L de **Lait de coco Thai Kitchen**  
200g de **Pâte de curry jaune Thai Kitchen**  
30g de gingembre frais  
1 botte de coriandre  
Feuilles de menthe fraîche

POUR LA BROCHETTE  
1 ananas  
400g de tofu  
2 oignons  
2 poivrons verts  
20 tomates cerises  
Huile de sésame  
**Sésame doré Ducros**  
**Fleur de sel et Poivre Ducros**

#### PRÉPARATION

1. **CURRY D'ÉPEAUTRE:** Tailler tous les légumes en brunoise.
2. Hacher finement l'ail et le gingembre. Monder et concasser les tomates.
3. Suer les légumes tous ensemble à l'huile d'olive sans coloration, ajouter l'ail et le gingembre puis la **pâte de curry jaune**. Faire revenir le tout pendant 5 min à feu doux.
4. Ajouter les tomates concassées et laisser compoter 10 min. Verser le petit épeautre, ajouter l'eau, le **lait de coco**, saler et cuire à couvert pendant 40 min.
5. **BROCHETTE TOFU-ANANAS :** Tailler l'ananas et le tofu en cubes, couper les oignons en quatre. Couper chaque poivron en 10 cubes.
6. Réaliser deux petites brochettes par personne en alternant : poivron, tomate cerise, oignon, ananas et tofu .
7. Badigeonner d'huile de sésame et assaisonner. Cuire sur grill ou plancha pendant 15 min.
8. Servir le curry d'épeautre en assiette creuse en ajoutant les deux brochettes et saupoudrer de **graines de sésame**.
9. Au moment de servir, saupoudrer de coriandre et de menthe légèrement ciselées.

### DESSERT

## SMOOTHIE COCO & BROCHETTE D'ANANAS AU SÉSAME DORÉ

#### INGRÉDIENTS



POUR LE SMOOTHIE  
½L de **Lait de coco Thai Kitchen**  
½ ananas  
2 bananes  
Le jus de 2 oranges

POUR LA GARNITURE  
½ ananas  
50g de **Sésame doré Ducros**

#### PRÉPARATION

1. **SMOOTHIE :** Dans un blender, mettre le **lait de coco**, l'ananas, les bananes et le jus d'orange.
2. Mixer jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
3. **GARNITURE :** Couper 40 cubes d'ananas et en rouler 20 dans le **sésame doré**, les mettre sur une pique à brochette en alternant ananas nature et ananas au sésame doré.
4. **DRESSAGE :** Disposer le smoothie bien frais dans une assiette creuse et la brochette d'ananas dessus.