



Le Carnet de Saveurs 2018

En collaboration avec



DÉCOUVREZ LES SAVEURS DE DEMAIN

UNE FUSION DE SAVEURS À PORTÉE DE MAIN

Dans les rues, partez à la découverte des cuisines du monde. Les stands, camions et autres vendeurs de *street food* garnissent leurs crêpes, tortillas, buns et autres petits pains de mets aux recettes savoureuses venues d'ailleurs, à déguster sur le pouce.

CRÊPES AUX ŒUFS

Préparez ces crêpes asiatiques aux œufs battus, garnissez-les puis roulez-les comme des burritos. Apportez-leur une touche américaine avec du porc fumé, une salade de chou croquant et une sauce acidulée comme au sud des États-Unis.



CRÊPES ASIATIQUES AUX ŒUFS BATTUS ET PORC FUMÉ, SAUCE CAROLINA



BAOZI FAÇON BANOFFEE ET SAUCE CARAMEL

BAOZI SUCRÉ

En Chine, ces petits pains moelleux cuits à la vapeur sont traditionnellement servis salés. Préparez-les avec une pâte toute simple, des garnitures sucrées et créez ainsi le nouveau dessert tendance, comme le baozi façon banoffee, cette fameuse tarte britannique à base de bananes, crème, cannelle et caramel.

COMMENT FAIRE DES AREPAS



FORMEZ DES RONDS AVEC LA PÂTE.

FAITES DORER LES DEUX CÔTÉS.

GARNISSEZ LES AREPAS.

LE GYROS RENCONTRE L'AREPA

Les arepas, crêpes croquantes au maïs, à mi-chemin entre un taco et un sandwich, sont la dernière curiosité à goûter. Fourrez-les à la façon du gyros (sandwich grec) avec viande émincée, légumes et sauce tzatziki épicée... pour créer un mariage parfait de saveurs et textures d'Amérique du sud et de Grèce!



AREPAS AU BOEUF ÉMINCÉ ET BANANE PLANTAIN, NAPPÉS DE SAUCE TZATZIKI

UNE BOUCHÉE D'AFRIQUE DE L'EST

L'Afrique de l'Est est une mine de saveurs. Les assaisonnements typiques, sauces et marinades pour barbecue de Tanzanie et d'Éthiopie, arrivent enfin dans les cuisines du monde entier.

BERBERÉ, MÉLANGE D'ÉPICES ÉTHIOPIEN

Le berberé est l'assaisonnement le plus populaire d'Éthiopie. Ce mélange aromatique est composé de nombreuses épices, comme le paprika, le piment, la coriandre, la cardamome, le gingembre, la cannelle... Ses notes chaudes, sucrées et d'agrumes se marient parfaitement aux plats mijotés de poulet et de viandes, ainsi que de lentilles et de légumes.

BARBECUE TANZANIEN

Ces brochettes de viande appelées mishkaki s'apparentent aux chiche-kebabs. La marinade traditionnelle de Tanzanie est composée d'un mélange de citron, de tomates et de papaye verte, permettant d'attendrir la viande. Curry, ail, poivron rouge et gingembre viennent relever et parfaire la marinade.



MÉLANGE BERBERÉ



MISHKAKI, BROCHETTES TANZANIENNES ET SAUCE TOMATE À L'OIGNON

LA CUISINE JAPONAISE DES IZAKAYAS

Les sushis ne sont pas les seules bouchées préparées au Japon. Les izakayas, bistrot japonais, servent de petites assiettes à déguster qui n'ont rien à envier aux tapas. Glaçages corsés, sauces acidulées et assaisonnement aux algues accompagnent ces plats pour créer en bouche une explosion de saveurs.

RÉALISEZ DES ONIGIRIS



ENVELOPPEZ LE POULET MARINÉ DANS UNE FEUILLE DE BOK CHOY

RÉPARTISSEZ LE RIZ AUTOUR DU POULET

ENROBEZ LE TOUT DANS DU PANKO ET FAITES FRIRE

YAKITORI MISO ET SAKÉ

Tout est dans le glaçage. Ici ses notes sucrées-salées apporteront du peps à vos brochettes de poulet ou de fruits de mer. Leur aspect grillé et leur surface brillante attireront et feront saliver vos convives.



YAKITORIS CREVETTES ET PIMENT SHISHITO AU MISO



FURIKAKE JAPONAIS MAISON

FURIKAKE, LE CONDIMENT ESSENTIEL

Au Japon, le furikake est saupoudré sur à peu près tous les plats, du riz aux nouilles en passant par les légumes et fruits de mer. Ce mélange d'algues, de sésame, de fruits de mer séchés, de sucre et de sel offre aux plats une saveur délicate d'umami et subtilement douce.

ONIGIRI : BOULETTES DE RIZ FARCIES

Les onigiris, boulettes de riz fourrées de délices, sont servis dans pratiquement tous les izakaya du Japon. Pour des bouchées aux notes acidulées, farcissez-les de poulet mariné dans un vinaigre de prune au gingembre.



ONIGIRIS FRITS AU POULET, SAUCE CRÉMEUSE AU VINAIGRE DE PRUNE ET AU GINGEMBRE



LE BIEN-ÊTRE DANS LE VERRE

Le bien-être n'a jamais eu aussi bon goût. Les jus vitaminés du matin, les petites soupes coupe-faim et les boissons du soir regorgent de saveurs et d'ingrédients exaltants comme le concombre, les feuilles de pissenlit, le gingembre, le curcuma et le poivre de Cayenne. Faites le plein d'énergie, rechargez les batteries et surtout, faites-vous plaisir.

LE COUP DE FOUET MATINAL

Ce jus préparé à base de pommes vertes et concombres rafraîchissant, clémentines acidulées et d'un soupçon de piment de Cayenne vous réveillera.



SOUPE À BOIRE AUX CHAMPIGNONS ET À L'AVOCAT

L'ÉLIXIR DU SOIR

Récupérez de l'énergie après une journée bien remplie. Pour un mocktail revitalisant, mélangez de l'ananas frais, du gingembre, du curcuma et des feuilles de pissenlit, le tout recouvert d'eau pétillante.



BOISSON TONIQUE ÉPICÉE POMME, CONCOMBRE

LA SOUPE DE 4 HEURES

De l'énergie jusqu'à la fin de la journée grâce à une soupe facile à boire. L'association des pleurotes, de l'avocat, du thym et de la sauge nous offre un remontant agréable et plein de saveurs.



MOCKTAIL ANANAS, CURCUMA, GINGEMBRE
ET PISSENLIT

PETIT TOUR DU MONDE DE LA FONDUE

Organisez un repas chez vous et laissez vos invités préparer leurs assiettes autour d'une fondue au bouillon riche en goût. Plongez-y de la viande, des produits de la mer ou des légumes, servez avec sauces et ingrédients pour que chacun mange à son goût. Très populaire en Asie de l'Est, ce plat peut être revisité avec des saveurs mexicaines, antillaises... ou toutes celles qui raviront vos papilles.

BOUILLON MEXICAIN

Faites mariner du piment poblano, du paprika fumé et des épices dans un bouillon au poulet pour apporter une touche fumée qui vous transportera au Mexique. Créez un véritable festin en l'accompagnant de poulet ou de porc, de maïs, de crème à l'avocat et d'ingrédients frais.



FONDUE MEXICAINE À LA CRÈME D'AVOCAT

BOUILLON CARIBÉEN

Ce délicieux bouillon épicé au lait de coco cuira rapidement vos fruits de mer et poisson. Incorporez-lui des feuilles de laurier, du thym, du curcuma et du piment pour lui donner de l'intensité. Ajoutez une sauce pica à la papaye et des chips de banane plantain pour être sûr de transporter vos papilles dans les Caraïbes.



SOUPE CARIBÉENNE, SAUCE PICA À LA PAPAYE

Découvrez, dégustez et partagez les saveurs de 2018

Depuis 128 ans, McCormick & Company s'est laissé guider par la passion des saveurs. Cette passion nous pousse à constamment rechercher la prochaine saveur qui sera mise à l'honneur. Depuis 2000, le Carnet de saveurs de McCormick® met en lumière les tendances culinaires et ingrédients qui composeront les saveurs de demain. C'est grâce à notre équipe internationale de chefs, de dénicheurs de tendances et d'ingénieurs en agroalimentaire que nous arrivons à prédire avec succès les tendances de demain. Ces ingrédients et recettes inspirent les chefs professionnels et amateurs du monde entier à tester et partager les saveurs.

Alors que vous vous plongez dans le Carnet de saveurs de cette année, sachez que l'équipe internationale de McCormick s'active déjà pour recueillir les informations, les tendances, les goûts et les innovations culinaires insoupçonnées qui influenceront les saveurs de demain.

Pour découvrir des recettes, des vidéos et bien plus encore, rendez-vous sur www.mccormickfoodservice.fr

PRÉPARATION D'ÉPICES BERBÉRE



McCORMICK
RÉVEILLE LE PLAISIR DES SAVEURS.

