



DES RECETTES SNACKING, RAPIDES ET GOURMANDES

TACOS À L'EFFILOCHÉ DE BOEUF,
GUACAMOLE & **SAUCE CHOLULA**

HOUMOUS DE CAROTTES & POIS CHICHES
AU **TOPPING POUR SALADE & POKÉ**

EFFILOCHÉ DE VOLAILLE AU **YASSA**
DANS SON PAIN BRIOCHÉ

BAO BURGER
AU POULET **SAUCE SATAY**

SHORTBREAD AUX **FUDGES CAMEL**
& MOUSSE CHOCOLAT COCO

MOUSSE À LA **PÂTE DE VANILLE**,
GRANOLA & ANANAS





INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

1 kg de paleron de bœuf
1 oignon
2 gousses d'ail
300 g de tomates concassées
1 bouquet de coriandre fraîche
Sauce Cholula Original
10 tortillas

TACOS D'EFFILOCHÉ DE BŒUF, GUACAMOLE ET SAUCE CHOLULA

PRÉPARATION

1. Disposez le paleron dans une marmite d'eau froide. Portez à ébullition 2 minutes puis égouttez la viande.
2. Dans la même marmite, versez un filet d'huile et marquez la viande de chaque côté.
3. Ajoutez l'oignon coupé en deux et l'ail écrasé. Salez et ajoutez de l'eau à hauteur. Laissez cuire à couvert, à feu doux pendant au moins 3 heures, jusqu'à ce que la viande s'effiloche bien.
4. Une fois la viande cuite, effilochez-la tant qu'elle est encore chaude.
5. Mélangez la viande avec la coriandre fraîche, la tomate concassée et la **Sauce Cholula Original**.
6. Servez dans des tortillas, accompagnées d'un guacamole et de salade émincée.





INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

400 g de pois chiches rincés et égouttés
500 g de carottes
1 citron jaune (le jus)
5 cl d'**Huile de Sésame Thai Kitchen**
10 cl huile d'olive
8 g de **Topping pour Salade & Poké Ducros**
Sel

HOUMOUS DE CAROTTES AU TOPPING POUR SALADE & POKÉ

PRÉPARATION

1. Épluchez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les suer dans une marmite avec un filet d'huile d'olive puis couvrez d'eau à hauteur.
2. Portez à ébullition et laissez cuire doucement à couvert pendant environ 20 minutes.
3. Lorsque les carottes sont fondantes, mixez-les avec les pois chiches. Ajoutez le citron, l'huile d'olive, l'**Huile de Sésame** et une pincée de sel. Ajoutez un peu d'eau de cuisson afin d'obtenir une consistance bien lisse.
4. Ajoutez le **Topping pour Salade & Poké** à la fin, mélangez délicatement et servez accompagné de crackers et de légumes crus.



1L



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

1 kg de filets de volaille
20 g de **Mélange Yassa Ducros**
1 citron (le jus)
10 pains type lobster rolls
150 g de mayonnaise
1 c à café de **Gingembre Ducros**
1/2 c à café de **Cumin Ducros**
1 botte de persil frais



EFFILOCHÉ DE VOLAILLE AU YASSA, DANS SON PAIN BRIOCHÉ

PRÉPARATION

1. Enrobez les filets de volaille du **Mélange Yassa** et du jus de citron. Disposez-les sur une plaque à rotir et faites cuire à l'étouffée au four pendant 20 minutes à 180°C.
2. Après cuisson, effilochez les filets de volaille et incorporez le jus de cuisson. Ajoutez le persil haché et mélangez.
3. Mélangez la mayonnaise avec le **Gingembre** et le **Cumin**.
4. Garnir les pains de cette mayonnaise, de l'effilochée de volaille yassa et de feuilles de salade. Accompagnez de frites de bananes plantain.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10 pains bao
1 kg de filets de poulet
150 g de **Sauce Satay Thai Kitchen**
300 g de carottes râpées
300 g de chou blanc émincé
1 poivron coupé finement en lamelles
1 botte de coriandre fraîche
1 citron vert (le jus)
60 ml de **Sweet Chili Sauce Thai Kitchen**

BAO BURGER AU POULET SAUCE SATAY

PRÉPARATION

1. Coupez les filets de poulet en lamelles et enrobez-les avec les 2/3 de la **Sauce Satay**.
Mélangez et laissez mariner au moins 1 heure.
2. Disposez les filets de poulet sur une plaque de cuisson et faites cuire à 180°C pendant 15 minutes.
3. Pour les légumes croquants, mélangez ensemble tous les légumes, ajoutez le jus de citron vert, la **Sweet Chili Sauce** et la coriandre émincée.
4. Avec un pinceau, répartissez le reste de **Sauce Satay** dans les pains bao.
5. Ajoutez les légumes croquants et les lamelles de poulet au satay.
6. Servez sans attendre.





INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS POUR LA MOUSSE CHOCOLAT/COCO :

200 g de chocolat noir
½ l de Crème de Coco Thai Kitchen
40 g de sucre glace

POUR LE SHORTBREAD AUX FUDGES CARAMEL :

150 g de farine
100 g de margarine
50 g de sucre
50 g de Fudge Caramel Vahiné

SHORTBREADS AUX FUDGES & MOUSSE CHOCOLAT/COCO

PRÉPARATION

POUR LA MOUSSE CHOCOLAT/COCO :

1. Faites fondre le chocolat au bain marie puis laissez tiédir.
2. Foisonnez la **Crème de Coco** avec le sucre glace puis incorporez délicatement au chocolat fondu. Réservez au frais.

POUR LE SHORTBREAD AUX FUDGES CARAMEL :

3. Mélangez la margarine et le sucre avec un fouet.
4. Ajoutez la farine, puis les **Fudge Caramel** et formez une boule.
5. Abaissez à environ 1 cm d'épaisseur sur une plaque de cuisson. Enfourez à 170°C pendant 10 à 15 minutes. Laissez tiédir et coupez à l'aide d'un emporte pièce.
6. Servez les shortbreades accompagnés de la mousse chocolat/coco.





INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

POUR LA MOUSSE PÂTE DE VANILLE :

300 ml de lait entier
150 ml de crème
15 g de sucre
100 g de jaunes
50 g de chocolat blanc
15 g de masse de gélatine
150 g de mascarpone
15 g de **Pâte de Vanille Vahiné**

POUR LE GRANOLA :

100 g de flocons d'avoine
50 g de miel
100 g de **Pépites Caramélisées Vahiné**

POUR LA COMPOTÉE D'ANANAS :

1 petit ananas
1 citron vert
15 g de **Pâte de Vanille Vahiné**

MOUSSE À LA PÂTE DE VANILLE, GRANOLA & ANANAS

PRÉPARATION

POUR LA MOUSSE PÂTE DE VANILLE :

1. Faites blanchir les jaunes avec le sucre, ajoutez le lait et la crème. Réalisez une crème anglaise et une fois la température de 83°C atteinte, ajoutez la masse de gélatine et versez sur le chocolat blanc et le mascarpone.
2. Mélangez et laissez refroidir. Versez en siphon et incorporez deux cartouches de gaz.

POUR LE GRANOLA :

3. Faites tiédir le miel et mélangez-le avec les flocons d'avoine et les **Pépites Caramélisées**.
4. Répartissez sur une plaque de cuisson et enfournez une dizaine de minutes à 160°C.

POUR LA COMPOTÉE D'ANANAS :

5. Coupez l'ananas en petits cubes, mélangez avec les zestes du citron et la **Pâte de Vanille**.
6. Disposez l'ananas dans des verrines, répartissez la mousse vanille et ajoutez le granola.

