



Livret recette  
**YASSA**  
Mélange d'Afrique de l'Ouest

**Ducros**

FOODSERVICE

# Mélange YASSA

Ducros FoodService

Ducros FoodService vous invite à voyager en Afrique de l'Ouest, et à découvrir son nouveau **Mélange Yassa**.

Inspiré des **savours authentiques** de la recette traditionnelle à base d'oignons et d'écorces de citron,

Ducros FoodService vous fait redécouvrir ce classique de la **cuisine africaine**.

Sa polyvalence lui permet de s'intégrer dans une multitude de plats, aussi bien dans des recettes **traditionnelles** qu'**innovantes**, et se mariera à merveille avec de la viande, du poisson ou des plats végétariens.

Grâce à ses saveurs consensuelles, le **Mélange Yassa** pourra plaire au plus grand nombre, que ce soit en restauration collective ou bien en restauration commerciale.

Ses utilisations :



En marinade



En sauce

À utiliser dans :



Un tartare



Un plat en sauce



Un bouillon



Une vinaigrette

# SOMMAIRE

**POULET YASSA** P.5

**DOS DE MERLU,  
ÉTUVÉE DE POIREAUX AU YASSA** P.7

**SAUMON GRILLÉ AUX SAVEURS  
D'AFRIQUE DE L'OUEST** P.9

**BURGER AFRICAIN** P.11

**SAUTÉ DE GAMBAS  
ET GOMBOS** P.13

**RIZ PILAF AU  
MÉLANGE YASSA** P.15

**POULET FRIT YASSA** P.17

**SALADE À LA  
VINAIGRETTE YASSA** P.19

**TARTARE DE POISSON  
À LA SÉNÉGALEISE** P.21

# Poulet Yassa



## INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

25 g **Mélange Yassa Ducros**  
1,2 kg cuisses ou pilons  
de poulet

30 ml huile  
2 citrons (jus)  
1 l eau

## PRÉPARATION

1. Mélangez le poulet, le **Mélange Yassa** et le jus des citrons. Laissez mariner au frais pendant au moins 30 min.
2. Dans une sauteuse, colorez le poulet de chaque côté et salez.
3. Ajoutez l'eau et le reste de la marinade puis laissez mijoter 20 min.
4. Servez le poulet dans une assiette creuse, accompagné de sa marinade.



**Astuce : Servez accompagné d'un riz pilaf (recette p.15).**

# Dos de merlu, étuvée de poireaux au Yassa



## INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

25 g **Mélange Yassa Ducros**  
1,4 kg dos de merlu  
2 citrons (jus)

20 ml huile d'olive  
1 kg poireaux

## PRÉPARATION

1. Taillez le poisson en portions d'environ 140 g.
2. Réalisez une marinade en mélangeant l'huile d'olive, le jus des citrons et la moitié du **Mélange Yassa**.
3. Enrobez les portions de poisson de cette marinade et laissez au frais pendant 30 min.
4. Faites cuire les portions de poisson à la vapeur.
5. Lavez et émincez finement les poireaux. Dans une sauteuse, faites-les revenir avec un peu de beurre à feu doux pendant 10 min en les assaisonnant de sel et du reste de **Mélange Yassa**.
6. Servez le poisson sur l'étuvée de poireaux. Vous pouvez accompagner d'un riz blanc.



# Saumon grillé aux saveurs d'Afrique de l'Ouest



## INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

25 g **Mélange Yassa Ducros**  
10 pavés de saumon  
de 140 g  
30 ml huile d'olive  
1 citron (jus)

1/2 l fumet poisson  
250 ml crème

## PRÉPARATION

1. Assaisonnez les pavés de saumon d'huile d'olive, du jus de citron et ajoutez la moitié du **Mélange Yassa**.
2. Laissez mariner 30 min au frais.
3. Faites cuire les pavés de poisson sur le grill.
4. Chauffez le fumet de poisson avec l'autre moitié du **Mélange Yassa**, réduire de moitié. Crèmez et faites réduire pour avoir une belle consistance.
5. Servez le poisson grillé sur une salade de légumes crus et d'herbes aromatiques. Accompagnez de la sauce crémeuse au Yassa.



**Astuce :** Vous pouvez remplacer la cuisson au grill par une cuisson à la plancha.



# Burger Africain



## INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

20 g Mélange Yassa Ducros  
1 kg filets de volaille

1 citron (jus)  
10 pains bao

## PRÉPARATION

1. Enrobez les filets de volaille du **Mélange Yassa** et du jus de citron, disposez-les dans une plaque à rôtir et faites cuire à l'étouffée au four pendant 20 min.
2. Après cuisson, effilochez les filets de volaille et incorporez le jus de cuisson.
3. Garnissez les pains bao d'une mayonnaise au gingembre, de l'effilochée de volaille Yassa et de quelques feuilles de salade.



**Astuces :** Vous pouvez accompagner de frites de bananes plantains.  
Vous pouvez remplacer les pains bao par des pains à burger.



# Sauté de gambas & gombos au mélange Yassa



## INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

20 g **Mélange Yassa Ducros**  
500 g queues de crevettes  
décortiquées cuites  
500 g **Nouilles de riz**  
**Thai Kitchen**

1 citron (jus)  
400 g de gombos  
1 l **Lait de coco Thai Kitchen**  
huile d'olive

## PRÉPARATION

1. Mélangez les queues de crevette, le **Mélange Yassa** et le jus de citron. Laissez mariner 30 min.
2. Plongez les **Nouilles de riz** 10 min dans une eau bouillante, feu arrêté. Rincez les nouilles à l'eau froide et réservez.
3. Coupez les gombos en fines rondelles.
4. Faites sauter, avec un filet d'huile d'olive, les gombos pendant 5 min. Ajoutez les crevettes et continuez la cuisson 5 min. Ajoutez ensuite le **Lait de coco** et portez à ébullition.
5. Baissez le feu et ajoutez les **Nouilles de riz**.
6. Saupoudrez de persil frais au moment de servir.



# Riz pilaf au mélange Yassa



## INGRÉDIENTS | 50 PERSONNES

50 g Mélange Yassa Ducros  
2,5 kg riz long  
4 l eau

10 g sel  
100 ml huile

## PRÉPARATION

1. Dans un bac gastro, mélangez le riz avec le **Mélange Yassa**, le sel et l'huile.
2. Ajoutez l'eau et faites cuire à couvert 30 min à 170°C en four mixte.
3. Servez le riz dans une assiette, vous pouvez l'accompagner du traditionnel poulet Yassa.



**Astuce :** Vous pouvez remplacer le riz par du blé.



# Poulet frit Yassa



## INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

20 g **Mélange Yassa Ducros**  
1,2 kg hauts de cuisse  
de volaille désossés  
450 g yaourt

2 citrons (jus)  
300 g farine

## PRÉPARATION

1. Mélangez le yaourt, le jus de citron et le **Mélange Yassa**. Ajoutez vos cuisses de volaille et laissez mariner au moins 1 heure au frais.
2. Enlevez l'excédent de yaourt des cuisses et roulez-les dans la farine jusqu'à obtenir un résultat bien pané.
3. Faites frire à 160°C pendant environ 15 à 20 min.
4. Accompagnez les poulets frits d'une mayonnaise au gingembre et de frites de patate douce.



# Salade à la vinaigrette Yassa



## INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

20 g **Mélange Yassa Ducros**  
500 g carottes râpées  
800 g concombres  
800 g tomates  
2 citrons (jus)

15 g miel  
100 ml huile d'olive  
5 g sel  
1 botte de cébettes

## PRÉPARATION

1. Réalisez la vinaigrette en mélangeant le jus des citrons avec le miel et le **Mélange Yassa**. Laissez le mélange d'épices se réhydrater 5 min dans le jus de citron avant d'ajouter l'huile. Salez légèrement et mélangez.
2. Taillez les concombres et tomates en gros cubes, râpez les carottes.
3. Mélangez les légumes et la vinaigrette ensemble puis ajoutez les cébettes émincées.

# Tartare de poisson à la sénégalaise



INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

## POUR LE POISSON

20 g **Mélange Yassa Ducros**  
1 kg poisson blanc  
2 c.à.s huile d'olive  
2 citrons verts (zestes et jus)

1 poivron rouge en brunoise  
quelques feuilles  
de coriandre  
fleur de sel

## PRÉPARATION

1. Si nécessaire, retirez les arêtes et la peau des filets de poisson. Coupez les filets de poisson en cubes et disposez-les dans un plat avec de l'huile d'olive, les zestes et le jus des citrons, le **Mélange Yassa**, la brunoise de poivron rouge et le sel.
2. Dressez le poisson au centre de l'assiette et accompagnez de quelques feuilles de coriandre.



**N°1 DES ENTREPRISES LES PLUS DURABLES**  
dans le secteur de l'agroalimentaire depuis 2016\*

## NOS ACTIONS ET OBJECTIFS RSE EN FRANCE ET DANS LE MONDE



### PLANÈTE

EN LOCAL :  
100% d'électricité verte  
sur nos usines McCormick France  
depuis 2022.



Norme "Grown for Good"  
pour garantir un approvisionnement éthique  
de nos ingrédients emblématiques.



### COMMUNAUTÉS

EN LOCAL :  
Collectes et dons annuels  
pour les Restos du Cœur.



Garantir une juste rémunération pour  
nos partenaires agricoles et leurs familles.



### EMPLOYÉS

EN LOCAL :  
Engagement pour le Duo Day  
et la Journée des droits de la Femme.



Atteindre 50% des postes de  
direction dans le monde occupés  
par des femmes.



**McCORMICK**  
RÉVÈLLE LE PLAISIR DES SAVEURS.



**Le Carnet  
de Saveurs**  
22ème Édition

Depuis 23 ans, **McCormick présente les tendances qui vont révolutionner la gastronomie** à travers le monde dans son célèbre **Carnet de Saveurs™**.  
Élaboré par une **équipe internationale de chefs**, d'énicheurs de tendances et ingénieurs en agroalimentaire, il est accompagné d'une vingtaine de **recettes originales**.

## Les 3 tendances présentées en 2023



**Le temps, nouvel ingrédient  
incontournable**

Suite à la pandémie mondiale, **la vision du temps passé en cuisine a évolué**.

Qu'il soit investi ou économisé, le temps nous permet de **découvrir de nouvelles techniques** (cuisson longue, fermentation ou twists culinaires) pour faciliter la cuisine au quotidien.

Faire table rase de toutes nos connaissances autour du sucre. Découvrez **le sucre associé à des saveurs inédites et inattendues** pour ravir nos sens et trouver **l'équilibre gustatif parfait**. Sucré & fumé, sucré & épicé, sucré & aigre...



**Nouvelles associations  
sucrées**



**Héritage  
culinaire**

Mise en lumière de **portraits d'hommes et femmes dans le monde** qui explorent de **nouveaux territoires et de nouvelles saveurs** tout en s'inspirant de leur héritage culinaire.





**Ducros**  
FOODSERVICE



© 2018 Ducros Foodservice. All rights reserved.