



# DES RECETTES SNACKING, RAPIDES ET GOURMANDES

Verrines mexicaines  
à la **Sauce Cholula**

Salade de crevette au **mélange  
à la Péruvienne**

Tacos de bœuf mariné  
dans le **mélange pour Rub**

Effiloché de volaille  
au **mélange Yassa**

Légumes rôtis  
& leur **Hot Sauce**

Wings de poulet  
au **Curry Rouge**

Shortbread aux pépites  
**Fudge Caramel**


Crème brûlée végétale coco  
et **Vanille Bourbon**

Verrine exotique à  
la **Pâte de Vanille Bourbon**





## VERRINES MEXICAINES À LA SAUCE CHOLULA

**INGRÉDIENTS** |  10 PERSONNES

5 avocats

2 jus de citrons verts

4 c.à.s de Sauce Cholula

500 g de tomates en cubes

100 g d'oignon rouge émincé

200 g de maïs égoutté

1/2 botte de coriandre émincée

2 c.à.s d'huile d'olive

100 g de chips mexicaines


### PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mettez la chair d'avocat avec le jus des citrons verts et une pincée de sel. Ecrasez les avocats avec l'aide d'une fourchette. Assaisonnez avec l'une des **Sauces Cholula** et répartissez dans les verrines.
2. Taillez les tomates en cubes, ajoutez le maïs égoutté, ainsi que l'oignon rouge et la coriandre émincée. Mélangez et assaisonnez avec le sel et l'huile d'olive. Répartissez dans les verrines sur la purée d'avocats.
3. Ecrasez les chips mexicaines et ajoutez-les sur la verrine avant de servir.





# SALADE DE CREVETTES AU MÉLANGE À LA PÉRUVIENNE

**INGRÉDIENTS** |  10 PERSONNES

500 g de crevettes cuites et décortiquées

**20 g de Mélange à la Péruvienne Ducros**

200 g de maïs égoutté

300 g de tomates en cubes

2 jus de citrons vert

50 ml d'huile d'olive

## PRÉPARATION


1. Mélangez les crevettes, le maïs et les cubes de tomates.
2. Ajoutez le **Mélange à la Péruvienne Ducros**, le jus de citron vert et l'huile d'olive.
3. Mélangez et laissez mariner 30 minutes avant de servir, afin que les saveurs se développent.



FOODSERVICE



# TACOS DE BŒUF MARINÉ DANS LE MÉLANGE POUR RUB

**INGRÉDIENTS** |  10 PERSONNES

1 kg de paleron de boeuf

**20 g de Mélange pour Rub Ducros**

60 ml de miel

3 oignons rouges émincés

30 cl d'eau

30 ml d'huile végétale

## PRÉPARATION


1. Préchauffez votre four à 150°C.
2. Dans une cocotte, chauffez l'huile et colorez le paleron de boeuf sur toutes ses faces.
3. Ajoutez les oignons rouges à la viande et laissez cuire 3 à 4 min.
4. Versez ensuite le miel sur la viande puis assaisonnez-la sur toutes les faces du **Mélange pour Rub Ducros**.
5. Ajoutez l'eau, portez à ébullition puis couvrez la cocotte et enfournez pendant 3 heures. Retournez la viande à mi-cuisson.
6. Dès la sortie du four, effilochez la viande afin qu'elle s'imprègne de la sauce.
7. Servez la viande dans un tacos avec la garniture de votre choix.



FOODSERVICE



# EFFILOCHÉ DE VOLAILLE AU MÉLANGE YASSA

**INGRÉDIENTS** |  10 PERSONNES

1 kg de filets de volaille

**20 g de Mélange Yassa Ducros**

Le jus d'un citron

10 pains lobster rolls

150 g de mayonnaise

**1 c.à.c de Gingembre Ducros**

**1/2 c.à.c de Cumin Ducros**

1 botte de persil frais

## PRÉPARATION

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



FOODSERVICE



## LÉGUMES RÔTIS & LEUR HOT SAUCE

### INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

800 g de pois chiches égouttés et rincés  
300 ml d'eau  
50 ml de jus de citrons

60 ml de **Hot Chilli Sauce Thai Kitchen**  
60 ml d'huile d'olive

2 c.à.s de miel  
**1 c.à.c d'Ail en poudre Ducros**  
½ c.à.c de sel fin

### PRÉPARATION


1. À l'aide d'un robot culinaire, mixez les pois chiches avec l'eau jusqu'à ce qu'ils soient lisses.
2. Ajoutez la **Hot Chilli Sauce Thai Kitchen**, l'huile d'olive, le miel et continuez à mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez ensuite l'**Ail en poudre Ducros** et le sel. Vérifiez l'assaisonnement.
3. Servez en accompagnement de légumes rôtis, d'une viande ou d'un poisson.



FOODSERVICE



# WINGS DE POULET AU CURRY ROUGE

**INGRÉDIENTS** |  10 PERSONNES

1.5 kg de manchons de poulet

**80 g de Pâte de curry rouge Thai Kitchen**

**250 ml de Lait de coco Thai Kitchen**

2 c.à.s d'huile d'olive

1/2 botte de coriandre fraîche

## PRÉPARATION


1. Mélangez le **Lait de coco Thai Kitchen** et la **Pâte de curry rouge Thai Kitchen**. Ajoutez les manchons de poulet et mélangez. Laissez mariner au frais pendant environ 6 heures.
2. Salez légèrement les cuisses de poulet et déposez-les sur un grill. En fin de cuisson, badigeonnez chaque morceaux de marinade et faites griller à nouveau rapidement. Vous pouvez également réaliser cette cuisson au four à une température de 200°C pendant 25 minutes.
3. Saupoudrez de coriandre fraîche au moment de servir et accompagnez d'une sauce à base de yaourt, **Lait de coco Thai Kitchen**, citron vert, gingembre et ail.



FOODSERVICE



# SHORTBREAD AUX PÉPITES FUDGE CARAMEL

**INGRÉDIENTS** |  10 PERSONNES

200 g de beurre  
100 g de sucre  
300 g de farine

80 g de Pépites Choco caramel Vahiné  
ou de Pépites Fudge Vahiné

## PRÉPARATION

1. Mélangez le beurre (à température ambiante) et le sucre.
2. Ajoutez la farine, **les Pépites Vahiné** de votre choix et formez une boule.
3. Étalez la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm et enfournez.
4. Faites cuire au four à 170°C pendant 10 à 15 minutes.

**Attention, les shortbread ne doivent pas être colorés. Il est préférable de les couper en rectangle lorsqu'ils sont encore tièdes.**








Maquette produit, peut différer du produit final

# CRÈME BRÛLÉE VÉGÉTALE COCO ET VANILLE BOURBON

**INGRÉDIENTS** |  10 PERSONNES

1/2 litre de Lait de coco Thai Kitchen

250 ml de lait d'amande

60 g de sucre semoule

2 g d'Agar-agar Vahiné

1 Gousse de Vanille Bourbon sous vide Vahiné

Sucre cassonade


## PRÉPARATION

1. Incisez et grattez la **Gousse de Vanille Bourbon Vahiné**. Disposez la gousse et les grains dans le lait d'amande avec le sucre. Portez doucement à ébullition et laissez infuser à couvert pendant 30 minutes.
2. Ajoutez le **Lait de coco Thai Kitchen**, le sucre semoule et l'**Agar-agar Vahiné**. Portez à ébullition en mélangeant continuellement avec un fouet. Faites bouillir 1 minute.
3. Enlevez la gousse de vanille et répartissez la préparation dans les cassolettes individuelles. Réservez au frais pendant au moins une heure.
4. Au moment de servir, répartissez le sucre cassonade sur vos crèmes et caramélisez avec un chalumeau.





# VERRINE EXOTIQUE À LA PÂTE DE VANILLE BOURBON

**INGRÉDIENTS** |  10 PERSONNES

1 ananas en cubes  
450 g de fromage blanc  
50 g de crème liquide

1 c.à.s de sucre glace  
**2 c.à.s de Pâte de Vanille Vahiné**  
2 zestes de citrons verts  
40 g de farine

20 g de poudre d'amande  
20 g de coco râpée  
40 g de cassonade  
40 g de beurre

## PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélangez le fromage blanc avec le sucre glace, la crème et la **Pâte de Vanille Vahiné**. Versez le mélange dans un siphon et incorporez une cartouche de gaz.
2. Mélangez la farine, la poudre d'amande, la coco râpée et la cassonade. Ajoutez le beurre mou et mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule homogène. Détaillez des petits morceaux sur une plaque et cuire à 160°C pendant 12 minutes.
3. Incorporez les zestes de citron vert avec l'ananas en cubes et répartissez dans les verrines.
4. Parsemez du streusel coco et ajoutez la mousse fromage blanc au moment de servir.

