

# FUTURE MENUS

*Cirque de la Sauce*



Unilever  
Food  
Solutions

# Prêts POUR LE FUTUR

Les Future Menus mettent en commun les connaissances et l'inspiration des chefs du monde entier

Ce printemps, Unilever Food Solutions a présenté 8 tendances clés pour le menu de demain. Ces tendances des Future Menus ont été créées grâce à l'expertise et à l'expérience de 1 600 chefs et 250 spécialistes culinaires d'Unilever Food Solutions. Comme le monde est en constante évolution, il est nécessaire de se tenir au courant, d'acquérir et de partager régulièrement de nouvelles connaissances sur les développements majeurs. Pour le Cirque de la Sauce, nous expliquons dans cette brochure pourquoi ces tendances sont importantes à l'heure actuelle et nous approfondissons le contexte, l'importance pour votre entreprise et proposons des élaborations pratiques sous forme de recettes.

Les ingrédients de ces menus ont été déterminés sur la base des informations fournies par notre vaste réseau de chefs dans le monde entier, des études de consommation, des questions posées à nos clients et de la popularité de nos propres produits. Tous ces ingrédients se combinent pour créer un cocktail parfait d'idées et de connaissances pour les professionnels de la création !

Nous faisons en sorte que les tendances des Future Menus soient pratiques et inspirantes pour tout le monde. Pour ce faire, nous les expliquons du point de vue de nos experts culinaires et les traduisons en de nouvelles façons d'inspirer, d'approvisionner et d'exécuter. Nous nous assurons ainsi de rester à la pointe des connaissances et de l'inspiration, tout en restant à l'écoute de la partie la plus importante pour nous : nos clients. Après tout, ils sont en contact quotidien avec leurs hôtes et leur équipe et savent exactement quelles sont les questions et les défis auxquels ils sont confrontés chaque jour. Cela nous permet de rester à l'écoute.



#Prepped for tomorrow

## Conseils, astuces et recettes

Citer 8 tendances est une chose. La mise en pratique de ces connaissances en cuisine est une toute autre paire de manches. C'est pourquoi nous sommes reconnaissants à nos 250 chefs d'avoir non seulement partagé et analysé toutes leurs idées, mais aussi de s'être mis au travail avec des conseils et des astuces immédiatement applicables et de délicieuses recettes. Les Future Menus sont une initiative unique qui reste pertinente parce que nous la mettons à jour et la développons en permanence. Lisez la suite pour découvrir nos 8 tendances, leur contexte et leur importance pour votre cuisine. Laissez-vous surprendre par nos recettes inspirantes et plongez dans les 3 tendances qui nous semblent les plus appropriées pour la Belgique : Irresistible Vegetables, Low-Waste Menus & Modernized Comfort Food.



“Les menus continuent d'évoluer, c'est pourquoi les Future Menus vous soutiennent dans la satisfaction des préférences des hôtes de la Génération Z et du millénaire en matière d'expériences culinaires uniques.”

**Chef Kees van Erp,**  
Global Executive Chef, Unilever Food Solutions

# TABLE DES MATIÈRES

## Prêts pour le futur

Les Future Menus mettent en commun les connaissances et l'inspiration .....2

## Les chefs d'Unilever Food Solutions

Wesley Bay & Jurgen Robijn.....7  
Interview Wesley Bay .....8

## 10 Comfort Food Modernisé

Des classiques populaires comme base de plats contemporains

**Nouvelle nostalgie**.....12

Recette :

**Birria taco**.....14

Recette :

**Conseils pour une sauce mexicaine**.....16

## 18 Menus Anti-gaspi

Tirez parti de vos déchets

**Maximum de créativité, minimum de déchets** ....20

Recette :

**Tomate fumée & marshmallow** .....22

Recette :

**Focaccia à l'ancienne façon Détroit** .....24

**Comment travailler avec vos déchets ?** .....26

Recette :

**Huile de poireau** .....26

Recette :

**Sauce au céleri-rave au miso**.....27

## 28 Irresistible Vegetables

Les protéines végétales sont l'or vert de votre inspiration

**Les légumes en vedette**.....30

Recette :

**Potiron doubeurre caramélisé au miel**.....32

Recette :

**Salade française** .....34

Recette :

**Des dips à base de fruits et de légumes !**.....36

## 38 Local Abundance

Célébrer le local

**Les fournisseurs locaux rendent votre menu unique**.....40

Recette :

**Poitrine de lard à cuisson lente** .....42

## 44 Flavor Shock

L'expérience sans règles

**La gen Z attend de l'aventure**.....46

Recette :

**Ceviche de maquereau et de crevettes rouges**...48

## 50 Plant-Powered Protein

Les héros protéinés végétariens

**Il y a souvent une plus grande marge sur les légumes de saison que sur la viande et le poisson**.....52

Recette :

**Hamburger oriental au nochicken** .....54

## 56 The New Sharing

Dynamique et interactif

**Le client moderne recherche la variété et le lien**.....58

Recette :

**Panna cotta à l'eau de rose** .....60

## 62 Feel-Good Food

Bien-être holistique

**Les hôtes recherchent des plats qui donnent de l'énergie, aident à perdre du poids ou renforcent l'immunité**.....64

Recette :

**Salade de betteraves et lentilles avec figues fraîches et fromage de chèvre** .....66

**Aperçu produit** .....68



“Les Future Menus sont un véritable trésor de connaissances et d’expertises internationales de 250 de nos chefs du monde entier. Cette riche collection d’expériences culinaires mondiales a été compilée en huit tendances inspirantes. Par conséquent, les Future Menus constituent une fantastique source d’inspiration, mettant les professionnels de la cuisine au défi de penser au-delà de la routine quotidienne.”

**Unilever chef Wesley Bay.**

Depuis septembre 2015, Wesley Bay a été engagé par Unilever Food Solutions en tant que conseiller culinaire. Auparavant, il travaillait comme traiteur indépendant et chef cuisinier freelance et a été chef cuisinier chez Boxy’s, le restaurant étoilé de Courtrai. Aujourd’hui, Wesley se consacre principalement à la restauration et à la bistronomie.



chefwesley\_  
suivez Wesley pour encore plus d'inspiration



chefjurgen\_  
suivez Jurgen pour encore plus d'inspiration

“Les Future Menus sont très intéressants car nos chefs savent exactement ce qui se passe en cuisine. Quelles sont les questions et les enjeux actuels, ceux qui se profilent à l’horizon et les domaines dans lesquels il y a des progrès à faire. Cela confère aux Future Menus un mélange unique d’inspiration et de pratique.”

**Unilever chef Jurgen Robijn.**

Depuis 2023, Jurgen Robijn renforce l’équipe d’Unilever Food Solutions en tant que consultant culinaire. Après avoir étudié à l’école hôtelière Horiton Wemmel, avec une spécialisation en cuisine et un diplôme de bachelier en gestion hôtelière, il a acquis de l’expérience au Restaurant d’Hoogh Mechelen et au Sofitel Brussels Airport. Il a également été traiteur indépendant pendant de nombreuses années. Grâce à sa vaste formation et à son expérience spécifique en tant que boucher, Jurgen se concentre désormais sur le soutien aux chefs de cuisines collectives (notamment dans le secteur de la santé) et aux bouchers et traiteurs.



chefwesley\_



Le consultant culinaire Belux Wesley Bay transpose les tendances culinaires de 2024 dans votre cuisine

# Fini le gaspillage,, LES LÉGUMES À L'HONNEUR ET LA COMFORT FOOD RÉINVENTIVÉE

Des légumes qui volent la vedette dans votre assiette, de la comfort food avec une touche contemporaine et des produits plus intelligents pour un impact durable. Il ne s'agit là que de quelques tendances du menu tirées du rapport annuel d'Unilever Food Solutions. Pas moins de 1 600 experts et chefs de 20 pays ont collaboré au Rapport sur les Tendances des Future Menus. Le consultant culinaire Belux Wesley Bay présente ses trois tendances préférées. L'inspiration ne manque pas !

## Tendance 1 : Légumes irrésistibles

“Depuis quelque temps, les légumes ne se contentent plus d'un rôle de figuration dans l'assiette. Alors que leur fonction se limitait autrefois à un ou deux légumes dans un plat - rappelez-vous des plats traditionnels composés d'une préparation de pommes de terre, d'un morceau de viande et d'un légume -, nous mettons aujourd'hui l'accent sur la richesse de la gamme des légumes (de saison). Notre vision des méthodes de préparation évolue également. Nous (re)découvrons les légumes, nous nous intéressons aux techniques du passé et aux saveurs d'autres cultures, et nous varions plus que jamais les légumes, mais aussi les textures. Les chefs peuvent laisser libre cours à leur imagination. Les possibilités sont infinies. Songez, par exemple, à l'utilisation du céleri-rave : les pelures que vous pouvez rôtir et ajouter à votre bouillon ou les sécher pour les réduire en cendres, le feuillage dont vous faites une huile, la chair dont vous faites des frites. Il est également possible de le confire, le rôtir, le réduire en purée ou de le cuire au four. Toutes ces textures sont également magnifiques dans votre assiette, soit dit en passant. Non seulement cela met l'eau à la bouche, mais cela donne souvent lieu à des plats Instaworthy et donc à de la publicité pour votre cuisine.

### Les légumes préférés de Wesley ?

- Bien que nous soyons à la veille du printemps et de l'été, j'aime énormément les choux. Citez-en un et je me ferai un plaisir de le préparer. **Chou pointu, chou frisé, chou rouge, chou blanc, choux de Bruxelles** : je ne me lasse pas de leurs goûts délicieux.
- **La patate douce** est également un légume très polyvalent et est devenu un favori persistant. De la friture à la cuisson à l'étouffée, en frites ou en soupe, tout est possible. Également sous forme de gaufre et même de beignet, cette pomme de terre spéciale fait sensation. Sa saveur sucrée, comme celle du potiron ou de la carotte caramélisée, par exemple, se prête également à l'incorporation dans les desserts.
- **Les légumineuses** comme les lentilles sont de plus en plus présentes. Longtemps considérés comme rébarbatifs, nous redécouvrons aujourd'hui toute leur valeur nutritionnelle et leurs nombreuses possibilités de préparation. Ils constituent un bon complément protéique qui correspond à nos nouvelles habitudes alimentaires avec moins de viande.

## Tendance 2 : Comfort food moderne

“La comfort food moderne ultime ? Plats de street food avec une touche belge. Un taco à la belge avec du sanglier, par exemple, un hamburger avec des ingrédients asiatiques ... Les chefs s'attaquent avec enthousiasme aux influences du monde entier et aux ingrédients typiques de chez nous. En revanche, nous ne nous aventurerons pas dans la composition de nos classiques flamands- comme les carbonades façon grand-mère, qui sont elles aussi un véritable plats de comfort food. Nous, les Flamands, aimons rester fidèles à nos classiques dans ce domaine. D'ailleurs, les légumes jouent également un rôle important dans cette tendance : les barquettes et les ragoûts sont très à la mode et le resteront pendant un certain temps.

## Tendance 3 : Fini le gaspillage

“Le développement durable fait son apparition dans la cuisine depuis un certain temps. Non seulement parce qu'une image verte fait bonne figure, mais aussi parce que c'est un moyen de fonctionner plus efficacement à une époque où les coûts alimentaires ont un impact important sur la marge bénéficiaire. Travailler “de la racine à la feuille” est vraiment payant. L'exemple du céleri-rave dont on transforme toutes les parties s'applique ici aussi, et ce n'est qu'un exemple parmi d'autres. Il est également possible de faire mariner ou fermenter les écorces d'orange ou de citron, ou de les faire sécher dans du sel pour obtenir du sel aromatisé. On peut aussi faire de l'huile ou un bon pesto avec les fanes de carottes et faire sécher des pelures d'oignons.

“Nous revenons également aux méthodes de préparation d'antan : la fermentation et la marinade sont des techniques ancestrales, mais elles créent toujours des saveurs et des textures délicieuses dans vos plats. Je fais également fermenter des pelures d'asperges pour en faire une délicieuse vinaigrette ou sauce par la suite et je connais même quelqu'un qui fait de la sauce soja à partir de marc de café. Il faut juste faire preuve d'un peu de créativité pour aller très loin. Comme pour les portions adéquates, le temps des assiettes débordantes est révolu. En effet, en tant qu'exploitant, vous payez également pour les restes qui finissent à la poubelle. Offrez plutôt à vos clients la possibilité de commander des garnitures supplémentaires, par exemple.

### C'est ainsi que l'on obtient une faible quantité de déchets

- La **peau d'une tomate** peut être frite, les **graines** du fruit peuvent être transformées en sérum de tomate, la chair peut être utilisée comme bon vous semble. En ce qui me concerne, seule la couronne verte disparaît dans la poubelle.
- Le **coeur plus dur de la salade** ? Vous transformez cela en une délicieuse bombe de saveur en le blanchissant un peu et en le faisant griller.
- Les **petites feuilles extérieures du chou-fleur** sont de vraies délices lorsqu'on les fait revenir à la poêle. Les **feuilles vertes** peuvent être utilisées comme du kimchi. Les nervures dures des feuilles peuvent être assaisonnées et grillées.
- Une garniture croustillante ? Coupez une **tige de brocoli** en julienne et ajoutez-la sur le dessus.
- Utilisez non seulement les feuilles de **coriandre**, mais aussi la **racine**, comme dans la cuisine asiatique.
- **Des restes de fromage** ? Vous pouvez facilement les réutiliser dans une version râpée. Ou vous pouvez également préparer un délicieux biscuit ou cracker au fromage.

Envie de plus d'inspiration ? Alors, jetez un coup d'oeil sur [ufs.com](https://www.ufs.com)



# COMFORT FOOD

# MODERNISÉ

*Des classiques populaires comme base de plats contemporains*

Certains plats reviendront toujours. Du hamburger à la salade niçoise et de la paella au curry. L'astuce consiste à donner à ces classiques une touche de modernité, sans perdre ce qui fait d'eux des incontournables de pratiquement tous les menus.

Votre propre goût et votre signature rendent la comfort food plus intéressante, sans pour autant sacrifier son caractère familial et attractif. Les chefs créatifs adaptent les recettes familiales des classiques à leurs propres goûts et philosophies. Les avantages ? Les classiques de la comfort food ont toujours la cote sur votre carte. Une actualisation insufflera une nouvelle vie à vos plats les plus populaires. En outre, il est très agréable de pouvoir mettre sa propre touche et sa propre créativité dans ces plats et de se les approprier.

Que pensez-vous du taco du chef Andres Cardona ? Un exemple parfait de la façon d'adapter un classique en utilisant des ingrédients locaux et des techniques innovantes. Cela redonne à ce plat familial tout son intérêt et son caractère unique, sans perdre les éléments qui ont rendu le taco si populaires et si familiers depuis des générations.



## Nouvelle NOSTALGIE

### Les classiques de la comfort food remis au goût du jour

Toutes les cuisines du monde ont leurs classiques, souvent basés sur des ingrédients locaux et toujours avec un équilibre parfait et cristallisé de saveurs et de textures. C'est un plaisir pour les chefs modernes de se plonger dans les classiques d'un pays ou d'une région pour en extraire les meilleurs éléments et leur insuffler une nouvelle vie avec leur touche personnelle. D'autant plus que les clients s'intéressent de plus en plus aux produits locaux, aux traditions culinaires et à l'authenticité. 65 % des chefs interrogés pensent que cette tendance se développera fortement dans les années à venir.

### Jouer avec les innovations et les ingrédients

Des plats comme le rouleau de printemps, le taco ou le hamburger ont fait leurs preuves au fil des siècles dans le monde entier en tant que plats populaires incontournables que les clients réclament encore et encore. Heureusement, cela ne signifie pas pour autant qu'on ne peut pas les modifier. Il est très intéressant d'analyser les éléments qui rendent ces plats si attrayants et de jouer avec les possibilités offertes par ces éléments. Cerise sur le gâteau : les chefs peuvent regarder vers l'avenir en s'inspirant des produits hollandais de qualité supérieure. Remplacez le quinoa par une céréale ancienne comme l'orge dans un plat. Pour un ceviche, utilisez par exemple du cabillaud de la mer du Nord et remplacez l'acidité du citron par de l'argousier. En revisitant un plat familial et apprécié avec des produits locaux, vous séduirez et surprendrez vos invités avec votre propre interprétation des grands classiques.

“Ces plats anciens et familiers reviennent et bénéficieront d'une touche nouvelle et moderne.”

**65%** des chefs pensent que cette tendance va s'accroître à l'avenir.



# BIRRIA TACO

XNIPEC SALADE / SALSA TEMADA

par le Chef Andres Cardona, UFS Chef Manager NOLA  andres\_chef\_ufs

## Birria Ingrédients pour 180 pièces

7 kg de jarret de boeuf  
4 kg gigot d'agneau  
30 l d'eau  
3 kg oignon blanc  
500 g d'ail  
15 pc piment guajillo  
15 pc chili puya  
10 pc ancho chili  
2 l vinaigre de pomme  
600 g **Knorr Professional Bouillon de Viande en Poudre**  
1 l huile végétale  
200 g graine de cumin  
200 g origan, séché  
100 g poivre noir entier  
20 pc feuilles de laurier  
10 pc clous de girofle  
400 g graines de coriandre  
200 pc 12 cm de Tortillas de maïs nixtamalisées  
40 pc citron vert, en quartiers

## Préparation

Cuire le boeuf et l'agneau dans un autocuiseur ou une casserole à hauteur normale

avec l'eau, la moitié de l'oignon et la moitié des gousses d'ail, 10 feuilles de laurier et le **Knorr Professional Bouillon de Viande en Poudre**.

Pour la marinade, faire bouillir les piments ancho, guajillo et puya dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres, avec le reste de l'oignon et de l'ail.

Faire griller à sec le cumin, le poivre, l'origan, les clous de girofle, la cannelle et la feuille de laurier.

Mixer le piment avec l'oignon, l'ail, les épices grillées et le vinaigre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et épais.

Si nécessaire, ajouter l'eau de cuisson des piments pour obtenir la texture souhaitée.

Faire chauffer l'huile et ajouter la marinade. Cuire pendant 5 minutes à feu doux.

Lorsque la viande est cuite, ajouter la marinade au bouillon de cuisson et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la viande soit très tendre.

Lorsque la viande est prête, la découper en morceaux et la remettre dans la sauce.

## Salade Xnipec Ingrédients pour 180 personnes

4,5 kg oignon rouge  
200 g piment habanero, frais  
1 l vinaigre blanc  
2 l jus d'orange  
40 g **Knorr 1-2-3 Aromat Condiment**  
20 g origan, séché  
200 g **Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail**  
Coriandre, finement hachée

## Préparation

Couper l'oignon en fines juliennes, rôtir le piment habanero et le couper en fines juliennes.

Mélanger le vinaigre blanc avec le jus d'orange, le **Knorr Aromat**, la **Purée d'Épices à l'Ail** et mélanger jusqu'à dissolution. Mélanger le tout avec l'oignon haché.

Ajouter le habanero haché aux oignons et mélanger. Ajouter l'origan et mélanger à nouveau.

Placer la salade obtenue dans un sac sous vide et réfrigérer à l'abri de l'air pendant au moins 12 heures.

Répartir la salade dans les bols et terminer par un peu de coriandre hachée.





### Salsa verde

Les principaux ingrédients de cette sauce verte sont l'ail, l'oignon, le piment Serrano et la coriandre.

### Encacahu atado

Comme le mole, cette recette a pour ingrédient principal des cacahuètes et des graines de courge, mais elle est légèrement plus épicée grâce à l'ajout de piments Guajillo et Chipotle.

### Salsa poblana

Les poivrons verts poblano, originaires de l'État mexicain de Puebla, rôtis ou sautés, constituent la base de cette sauce, qui accompagne parfaitement le poulet ou les pâtes.

### Salsa roja

Cette sauce rouge est un élément essentiel des chilaquiles, un plat populaire du petit-déjeuner à base de tortillas de maïs frites, mais vous pouvez également l'utiliser pour les tacos.

### Mole rosa

Le chipotle séché, les pétales de rose et les épices telles que le clou de girofle, le cumin et la cannelle constituent les ingrédients de cette sauce qui accompagne parfaitement le porc, le poulet, le poisson et le poulpe.

## CONSEILS POUR UNE SAUCE MEXICAINE

AVEC DES BURGERS MODERNES, DES PÂTES, DU POULET ET AUTRES

Avec le **Chef Carlos Venegas, Mexico**

Texte de **Ryan Cahill**

Pour plus d'idées de recettes mexicaines, visitez [ufs.com](http://ufs.com)



# MENUS



# ANTI-GASPI



*Tirez parti de vos déchets*

Les ingrédients sont de plus en plus chers et vos hôtes accordent de plus en plus d'importance au développement durable. Deux raisons pour lesquelles les menus Anti-Gaspi occupent une place de choix dans les Future Menus d'Unilever Food Solutions. Le bouillon est peut-être la forme la plus connue de valorisation des déchets en cuisine. Les carcasses, les épluchures et les parures de légumes peuvent encore y libérer leur saveur en abondance. Les quiches, les croûtons et les terrines sont d'autres plats classiques où vous pouvez, par exemple, valoriser vos légumes ou parures "moches". Mais les Menus Anti-Gaspi modernes à faible teneur en déchets vont bien au-delà de ces solutions classiques. C'est une bonne nouvelle pour votre marge, votre créativité et la durabilité de votre cuisine.

Les chefs cuisiniers cherchent à créer de nouveaux plats à partir de parties de produits qu'ils considéraient auparavant comme des déchets. Le chef Brandon Collins, d'Unilever Food Solutions, a par exemple mis au point un pesto à partir de fanes de carottes, et ce n'est là que la partie émergée d'un iceberg de possibilités. Par conséquent, mettez-vous au défi d'en apprendre davantage sur les possibilités et les saveurs de vos produits.



## Maximum DE CRÉATIVITÉ, Minimum DE DÉCHETS

### Travailler avec des déchets stimule l'imagination

Nous savons tous ce que l'on peut faire avec une banane. Mais peut-on vraiment faire quelque chose avec la peau ? C'est ce genre de questions qui incite les chefs à réfléchir aux éléments de leurs produits qu'ils considéraient auparavant comme des déchets. Et il est grand temps, car le gaspillage alimentaire est un problème majeur. Dans le monde, un tiers de la nourriture produite finit en déchets ! Il s'agit non seulement d'un problème environnemental majeur, mais aussi d'un problème très coûteux. L'horeca est confronté à une forte augmentation des prix d'achat, ce qui nous oblige tous à rentabiliser au maximum nos achats.

“Tout ce que vous ne jetez pas à la poubelle, se transforme en argent dans votre assiette.”

**33%** de tous les aliments produits dans le monde sont gaspillés.



**Les chefs d'Unilever Food Solutions encouragent tous les professionnels de la cuisine à tirer le meilleur parti de leurs produits.**

Par exemple, en reconsidérant la tige de votre brocoli ou de votre chou-fleur. N'est-il pas possible de les couper en tranches fines, de les faire fermenter et de préparer son propre piccalilli à partir de légumes locaux ? Il s'agit à la fois d'une nouvelle utilisation d'un produit que vous auriez pu jeter et également d'une longue durée de conservation ! Résultat : une bonne histoire, un produit délicieux et une belle marge. Cela crée une nouvelle énergie positive de durabilité et de créativité dans votre cuisine et autour de votre restaurant. Oh, et cette peau de banane ? Notre chef exécutif pour l'Amérique du Nord, Brandon Collins, les a coupées en tranches très fines, les a mélangées avec du vinaigre, du sucre et un peu de jalapeno et a utilisé la sauce comme garniture pour ses huîtres. “Super simple, mais cela a permis de faire ressortir la belle saveur fruitée de la banane”.



# TOMATE FUMÉE & MARSHMALLOW

par le Chef Ronald van der Laars, UFS Chef BD Kitchens  ufs\_chef\_ronald

## Ingrédients pour 10 personnes

250 g tomates  
4 ml **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**  
7 ml **Knorr Professional Concentré Liquide Légumes**  
100 ml eau  
25 g **Knorr Texture Gélatine**  
25 g quinoa croustillant  
Poudre de tomate

## Préparation Marshmallow

Émonder les tomates et les couper en quartiers. Réserver les épluchures.

Mélangez les quartiers de tomates avec le **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**, le **Knorr Professional Concentré Liquide de Légumes** et l'eau.

Passer dans une passoire conique fine et mesurer 250 ml du mélange obtenu et assaisonner avec du sel et un peu de poivre de Cayenne si nécessaire (le mélange doit être glacé avant d'être fouetté).

Dans un batteur (avec de la glace sous le bol), battre le mélange avec la Gelée de Texture Knorr jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.

Mettre le mélange obtenu dans un moule ou un bol et le placer couvert au réfrigérateur.

Sécher les peaux de tomates dans la friteuse à 160°C jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

## Réalisation

Placer la guimauve sur un plateau.

Saupoudrer de quinoa croustillant et de poudre de tomate et terminer par les peaux de tomates frites.



L'un des plats les plus populaires au monde, à base de focaccia riche en fibres, garni de pesto de fanes de carottes, d'un aïoli crémeux de carottes, d'ail fermenté et du piquant subtil du Nduja.



# FOCACCIA À L'ANCIENNE FAÇON DÉTROI

AVEC NDUJA, AÏOLI DE CAROTTE, PESTO DE FANES DE CAROTTE ET CRÈME À L'AIL FERMENTÉ

par le Chef Brandon Collins, UFS Head Chef Amérique du Nord  chefbrandonc

## Ingrédients pour 4 personnes

### Aïoli de carottes

250 g Mayonnaise Hellmann's Real  
250 g carottes orange, débarrassées de leurs fanes, lavées et réservées  
28 g sauce piquante  
28 g vinaigre de riz  
poivre et sel selon le goût

### Pesto de fanes de carottes

240 g fanes de carottes, blanchies  
120 g épinards blanchis  
Zeste de 1 citron  
56 g huile d'olive  
56 ml huile de canola ou huile douce  
1 morceau d'avocat  
225 g parmesan râpé, conserver la croûte  
sel et poivre, selon le goût

### Crème d'ail fermenté

12 gousses d'ail fermenté, râpées  
225 g Knorr 1-2-3 Crème Blanche Potage et Sauce  
826 g eau  
1 morceau de croûte de parmesan  
sel et poivre, selon le goût

### Ail fermenté

25 gousses d'ail  
472 g eau  
1,5 c à s de sel  
1 c à c de graines de fenouil  
3 feuilles de laurier  
1 c à c d'origan séché

### Pâte à pizza

550 g farine  
295 g eau chaude  
2 c à c de levure instantanée  
2 c à c de sucre  
2 c à s d'huile d'olive  
farine patente, si nécessaire

## Réalisation

### Recette pour 1 pâte

112 g mozzarella, en tranches  
112 g fromage gouda, coupé en dés,  
112 g aïoli de carottes  
25 g pesto de fanes de carottes  
25 g crème d'ail  
112 g Nduja



# COMMENT TRAVAILLER AVEC VOS *déchets* ?



UTILISATION  
DES TIGES DE  
POIREAUX

## ASTUCE ! ZÉRO DÉCHET !

Vous avez des restes de poireaux ou un surplus de poireaux après nettoyage ? Transformez-les en une huile de poireau savoureuse, parfaite pour la finition des plats.

## HUILE DE POIREAU

### Ingrédients pour 10 personnes

huile de maïs  
vert de poireau  
sel  
poivre

### Préparation

Placer les feuilles de poireaux lavées dans un mixeur. Chauffer l'huile de maïs à 70°C. Verser l'huile chaude sur les verts de poireaux et les mixer finement. Verser l'huile obtenue dans une passoire conique et l'égoutter.

# SAUCE AU CÉLERI- RAVE AU MISO

UTILISATION DES  
ÉPLUCHURES DE  
CÉLERI-RAVE

### Ingrédients pour 10 personnes

150 g épluchures de céleri-rave  
50 g échalotes  
20 g Knorr Professional Purée  
d'Épices au Gingembre  
5 g Knorr Primerba Thym  
30 ml sanbaizu (ou dashi)  
25 g miso  
500 ml Knorr Professional Fond de  
Veau Lié Liquide  
5 ml Knorr Professional Intense  
Flavours Citrus Fresh

### Préparation

Faites chauffer un peu de matière grasse et faites-y revenir les épluchures de céleri-rave rincées et l'échalote jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Ajouter le Knorr Professional Purée d'Épices au Gingembre et le Knorr Primerba Thym et laisser mijoter un peu. Déglacer avec le sanbaizu et ajouter le miso et le Knorr Professional Fond de Veau Lié Liquide. Laisser mijoter le tout pendant 5-10 minutes.

Mixer la sauce jusqu'à ce qu'elle soit lisse et l'assaisonner avec le Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh.



## ASTUCE ! À BAS LE GASPILLAGE

Le saviez-vous ? C'est sous la pelure que se trouve la plus forte concentration de vitamines. Les pelures grillées de céleri-rave offrent en outre un incroyable condensé de saveurs.



# IRRESISTIBLE



# VEGETABLES



*Les protéines végétales sont l'or vert de votre inspiration*

Dans cette brochure, nous faisons un zoom sur la tendance des Irresistible Vegetables tirée des Future Menus d'Unilever Food Solutions. Cette tendance touche à deux des principales préoccupations des consommateurs de notre époque : la santé et le développement durable. Après tout, il est plus sain de choisir un peu plus souvent des légumes, et les produits d'origine végétale pèsent beaucoup moins sur l'environnement que la viande et le poisson.

Il faut un peu de temps pour s'y habituer, mais en fin de compte, commencer à penser à partir de légumes est un plaisir pour presque tous les cuisiniers. En effet, le nombre de variétés différentes est presque infini et les saisons apportent à chaque fois de nouveaux saveurs, de nouveaux produits et de nouvelles combinaisons. Avec vos connaissances professionnelles, vos compétences et un peu d'inspiration, vous pouvez éblouir vos invités avec des plats colorés, sains et variés, aux saveurs surprenantes. De plus, les légumes sont souvent moins chers que les produits d'origine animale, ce qui est une bonne nouvelle pour vos achats. Plongez donc dans l'univers de ces légumes irrésistibles : démarquez-vous en tant que chef, surprenez vos invités et récoltez les fruits de vos efforts dans votre marge en cuisine !



## LES LÉGUMES EN VEDETTE : D'UN RÔLE DE FIGURATION *À star de l'assiette*

**Il n'est pas toujours facile de préparer de bons plats de légumes, mais c'est une question d'habitude, d'exploration et d'essai.**

La cuisine à base de plantes est encore relativement peu connue et les cours de formation des chefs cuisiniers sont principalement axés sur la cuisine française classique, qui utilise beaucoup de produits animaux. Les chefs doivent donc s'informer, trouver des solutions et s'inspirer eux-mêmes, alors qu'il n'y a pas encore autant d'informations disponibles que pour les plats à base de poisson ou de viande.

“Une portion de 100 grammes de potiron vous apportera les vitamines A, C et E. C'est le roi de l'automne, riche en fibres et pauvre en calories.”

Lors de l'élaboration de vos plats signature à base de légumes, il est important de tenir compte de ce que vos invités apprécient dans la viande : l'umami, une croûte croustillante, un peu de graisse pour apporter de la saveur et une combinaison d'épices et de sauces tout à fait appropriée. Heureusement, on dispose de plus en plus de connaissances permettant d'obtenir ces résultats avec les légumes également. Peu à peu, des astuces et des techniques pour surprendre et séduire avec les légumes voient le jour.

### **Pour commencer**

Une fois que vous aurez clairement défini les besoins de vos légumes, un monde de possibilités s'ouvrira à vous. Prenez un légume simple (avec une grosse marge !) comme le chou pointu. Vous pouvez les servir laqués au miel, à partir de Green Egg avec une belle saveur fumée, ou les faire fermenter pour ajouter une saveur épicée à vos plats. Grâce à une analyse appropriée et à des techniques astucieuses, la viande ne manque à personne dans ces plats.

Les épices et les marinades sont un moyen facile de servir des plats de légumes qui ont du caractère.

Pinar Balpilar, chef cuisinier d'Unilever Food Solutions, conseille de préparer d'autres plats épicés familiers avec des légumes plutôt qu'avec de la viande. “Vous pouvez remplacer la viande par des légumes accessibles et abordables en appliquant les saveurs des plats classiques. Par exemple, essayez un kebab turc grillé à base de légumes, associé à des sauces stables et riches en umami et à des épices de kebab aromatiques et puissantes”. Quoi qu'il en soit, ne vous contentez pas de la cuisine européenne, mais pensez aux plats de l'Inde, par exemple, où les currys végétariens font partie d'une riche tradition. Laissez-vous inspirer et surprenez vos hôtes avec vos saveurs de légumes du monde.



# POTIRON DOUBEURRE CARAMÉLISÉ AU MIEL

AVEC DE LA FETA FOUETTÉE, DU KALE ET DE LA SAUGE FRITS ET DU MINI PAIN PITA

par le Dana Cohen, UFS Global Chef Les États-Unis  [chefdana\\_eats](#)

## Ingrédients pour 30 personnes

### Butternut

1,3 kg butternut, en dés  
±1 cm

50 ml huile d'olive extra  
vierge

4 g Knorr Primerba Thym

5 ml Knorr Professional  
Concentré Liquide de  
Légumes

15 ml Miel Chaud

10 g Knorr Professional  
Purée d'Épices à l'Ail

1 g cannelle en poudre  
1 g paprika fumé en  
poudre

Pezo

## Préparation

Mélanger tous les  
ingrédients et les placer  
dans un plat à four sur du  
papier sulfurisé.

Rôtir à 210°C jusqu'à ce  
qu'ils soient dorés et  
caramélisés (± 20 min).

## Feta fouettée

230 g Mayonnaise

Hellmann's Real

230 g fromage feta

zeste de 1 citron

Poivre noir du moulin

## Préparation

Mélanger tous les  
ingrédients au mixeur  
jusqu'à obtention d'un  
mélange homogène.

## Chou frisé et sauge frits

30 feuilles de sauge

200 g de chou frisé

## Préparation

Faire frire la sauge et  
le chou frisé à 170°C  
jusqu'à ce qu'ils soient  
croustillants.

Laisser égoutter et  
assaisonner avec un peu  
de sel.

## Réalisation

30 mini pains pita

Butternut caramélisé

Feta fouettée

Choux frisés frits

Sauge frite

120 g graines de courge  
grillées, grossièrement  
hachées

Salsa macha

175 g brunoise de pommes  
vertes

## Préparation

Dans le bol, placer le  
butternut caramélisé  
tiède.

À l'aide d'une poche à  
douille, répartissez la feta  
fouettée (en points).

Finir avec la sauge et le  
chou frisé frits.

Saupoudrer de graines  
de courge grillées et de  
brunoise de pommes.

Verser à la cuillère un peu  
de salsa macha sur le tout.

Servir avec les pains pita  
chauds.





# SALADE FRANÇAISE

AVEC LENTILLES, POTIRON, CHOU-FLEUR ET VINAIGRETTE AU MIEL ET À LA MOUTARDE

par le Chef Wesley Bay, Head Culinary Advisor Belgique  chefwesley\_

## Ingrédients pour 10 personnes

1 kg potiron en dés  
1 kg chou-fleur coupé en  
quartiers  
50 ml huile d'olive  
50 g Knorr Primerba  
Fines Herbes  
500 g lentilles cuites  
250 ml Hellmann's  
Vinaigrette Miel-Moutarde  
200 g fromage, cottage  
cheese  
100 g noisettes (grillées)  
50 g cresson de fontaine  
Poivre du moulin

## Préparation

Mélanger les segments de potiron avec les segments de chou-fleur, l'huile et les Knorr Primerba Fines Herbes.

Placez-les dans un plat à four et faites-les rôtir dans un four préchauffé à 200 °C pendant ± 12 minutes. Refroidir rapidement les légumes.

Placer les légumes grillés refroidis dans un bol de service et étaler la Hellmann's Vinaigrette Miel-Moutarde, puis le cottage cheese, les noisettes concassées et le cresson sur le dessus.

Terminer par un peu de poivre noir frais du moulin.

## Astuce

Vous pouvez préparer cette salade sans lactose en un rien de temps. Remplacez le fromage blanc par du tofu mou émietté. Il se marie également très bien avec la vinaigrette au miel et à la moutarde.



# DES DIPS À BASE DE FRUITS ET DE LÉGUMES !



## Muhammara

200 g Knorr Professional Sauce Tomate Napoletana  
 50 ml Hellmann's Vinaigrette Échalote Oignon Rouge  
 10 g Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail  
 1 kg poivron rouge (surgelé)  
 100 g noix  
 5 g cumin en poudre  
 Sel



## Dip à la mangue

25 g Knorr Professional Purée d'Épices au poivron  
 5 g Conimex Sambal Oelek  
 10 ml Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh  
 500 g mangue surgelée  
 15 g oignon nouveau, finement haché



## Vinaigrette vierge

20 g échalote, finement hachée  
 50 g tomate, coupée en dés  
 200 ml Hellmann's Vinaigrette Échalote Oignon Rouge  
 5 g ciboulette, finement hachée  
 5 g persil, finement haché



## Dip à la betterave

400 g Hellmann's Yoghurt Style Dressing  
 500 g betterave rouge, cuite  
 Mélanger les deux ingrédients dans un cutter pour former une sauce liée.



## Vinaigrette roquette

100 g roquette  
 400 g Hellmann's Dressing Classic



LOCAL



ABUNDANCE

*Célébrer le local*

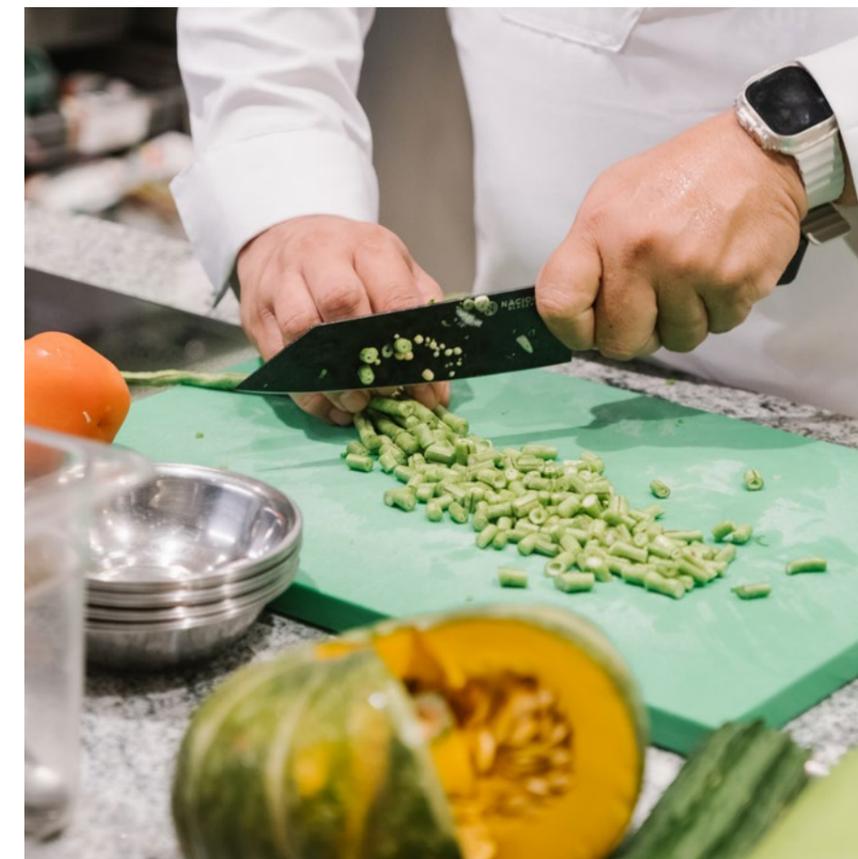




## LES FOURNISSEURS LOCAUX RENDENT *votre menu unique*

Les possibilités d'utiliser des ingrédients locaux de qualité sont infinies. Bonne nouvelle : la grande majorité des hôtes se disent prêts à payer plus cher pour des produits locaux. Il est donc plus important que jamais d'établir des partenariats avec des fournisseurs locaux. Que ce soit par l'intermédiaire de grossistes ou directement auprès des producteurs de votre région, un produit qui a une bonne histoire, une démarche de production bien définie et le moins de kilomètres alimentaires possible confère à vos plats une profondeur émotionnelle et culinaire.

Les fournisseurs locaux contribuent également à rendre votre menu unique. L'utilisation des meilleurs produits régionaux garantit que les visiteurs de votre ville ou de votre région voudront réserver spécialement chez vous pour vivre une expérience qu'ils ne pourront jamais avoir aussi fraîche et exquise « à la maison ». La qualité supérieure se combine parfaitement avec une narration unique et honnête : avec les plus beaux produits de la saison et une bonne histoire sur vos agriculteurs inspirés, vous pouvez séduire, surprendre et gâter. En outre, les invités apprécient que vous ayez votre propre potager ou, si vous ne disposez pas de l'espace nécessaire, que vous cultiviez vos propres herbes aromatiques et que vous les cueilliez dans la cuisine ou le restaurant. Il est possible d'ajouter de la valeur, de la saveur et de l'expérience et de tirer parti de vos atouts locaux sans trop d'efforts. Pensez également à remplacer les ingrédients exotiques tels que le citron vert, l'avocat, les crevettes du Viêt Nam ou le wagyu du Japon par des produits locaux. Cela nécessite un mode d'approvisionnement différent, mais se révèle payant en termes de fraîcheur et de solidité de la chaîne locale.



**77%** de la Génération Z est prête à payer plus cher pour des aliments produits localement.

# TRAAGGEGAARD BUIKSPEK

ESPUMA VAN DEMI-GLACE/CHUTNEY DUINDOORNBES/GEDROOGDE UI  
KIMCHI VAN RODE KOOL/CALENDULA

door Chef Wesley Bay, Head Culinary Advisor België  chefwesley\_

## Ingrediënten voor 10 personen

### Aromatische Varkensbuik

10 kg varkensbuik  
5 l water  
150 g npz (nitrietpekkel)  
165 g zout  
165 g suiker  
Jeneverbessen, peper,  
citroengras, rode chilipeper,  
laurier, knoflook, korianderzaad,  
steranijs, kardemom, venkelzaad,  
verse dragon, kafirlimoenblad

### Espuma van Demi-Glace

1 l Knorr Professional Demi-Glace  
Vloeibaar

25 g Knorr Professional  
Pepermix Specerijenpuree  
25 g Knorr Professional  
Gember Specerijenpuree  
50 g Knorr Professional  
Knoflook Specerijenpuree  
25 g Knorr Professional Intense  
Flavours Roast Umami  
25 g dragonazijn  
200 g gelatine van het buikspek  
(kookvocht uit de vacuumzak)  
50 g boter  
50 g Knorr Maizena Express  
Bruine Sausbinder (facultatief)

### Kimchi van rode kool

1 st rode kool (±900 g)  
1 l water  
100 g zout  
37 g Knorr Professional  
Knoflook Specerijenpuree  
25 g Knorr Professional  
Gember Specerijenpuree  
50 g Knorr Professional  
Paprika Specerijenpuree  
40g suiker  
15 g Conimex Sambal Oelek  
50 g dragonazijn

### Chutney van duindoornbes

250 g duindoornbes (diepvries)  
100 g vloeibare honing  
50 g sjalot, fijngesneden  
200 g fijne brunoise van butternut  
10 g mosterdzaad  
40 g Knorr Professional Gember  
Specerijenpuree  
2 g chilipeper, fijngesneden

### Bereiding

#### Aromatische Varkensbuik

Laat 24 uur in de koelkast weken.

Spoel af onder de kraan.

Doe het in een vacuümverpakking  
met aromatische kruiden.

Plaats gedurende 20 uur in een  
waterbad van 65°C.

Gril op een plancha (gesneden in  
blokjes).

#### Espuma van Demi-Glace

Plaats alle ingrediënten (behalve  
de bruine maizena) in een kookpot  
en breng het geheel aan de kook.

Bind met de Knorr Maizena  
Express Bruine Sausbinder en laat  
5 min zachtjes koken.

Zeef de saus door een fijne  
sauszeef en plaats deze in een  
siphon.

Voeg 2 gaspatronen toe en  
serveer.

#### Kimchi van rode kool

Snijd de kool in 2 en daarna in  
fijne reepjes.

Breng het water aan de kook en  
voeg het zout toe.

Overgiet de gesneden kool met  
het kokende water en laat het  
geheel gedurende een ½ uur in  
het water.

Spoel de kool daarna goed af in  
koud water en laat de kool goed  
uitlekken.

Meng de Knorr Professional  
Knoflook Specerijenpuree,  
Gember Specerijenpuree, de  
Geconcentreerde Bouillon Vis,  
de Paprika Specerijenpuree,  
de suiker, de Sambal en de  
dragonazijn tot een gladde pasta.  
Meng hieronder de rode kool en  
laat dit marineren.

#### Chutney van duindoornbes

Plaats de duindoornbes met de  
honing in een kookpot en laat  
gedurende 15 min zachtjes koken.

Duw dit door een puntzeef en  
houd het vocht opzij.

Verhit wat vetstof en stoof er de  
sjalot, de butternutbrunoise en  
het mosterdzaad kort in aan (niet  
kleuren).

Voeg het bekomen vocht van de  
duindoornbes, de Specerijen-  
puree Gember en de fijngesneden  
chilipeper toe.

Laat gedurende 30 min op een  
zacht vuur pruttelen. Koel snel  
terug.

### Opmaak

Plaats het gegrilde buikspek op  
het bord.

Verdeel wat van de rode kool  
kimchi hierop.

Plaats wat van de duindoornbes  
compote rond het buikspek.

Werk af met wat espuma van  
Demi-Glace.

Werk verder af met wat druppels  
dennenolie, de gedroogde ui en  
de blaadjes calendula.







## LA GEN Z ATTEND DE L'AVENTURE : LES saveurs ET LA *présentation*, SORTIR DE L'ORDINAIRE

La génération Z entre en scène et cette nouvelle génération a des attentes différentes de celles auxquelles nous sommes habitués en matière de choix alimentaires. Ils sont très présents dans un monde en ligne qui regorge d'expériences, d'inspiration et d'enthousiasme. C'est ce que la génération Z s'attend à rencontrer dans le monde "réel". Cela nécessite de l'aventure, de la variété et une présentation originale de vos plats, mais cela libère également votre approche des saveurs et des textures. En effet, cette génération n'a pas peur des expériences spectaculaires. Nouveaux ingrédients, saveurs distinctes et éclatantes, plats fusion innovants, tout est permis pour ce groupe cible et une trouvaille originale (comme le croustillon !) vous rendra viral en un rien de temps.

“La génération Z veut connaître *l'histoire humaine* qui se cache derrière la nourriture.”

“*Condiments novateurs*’ est le sujet qui connaît la croissance la plus rapide dans les recherches Google pour cette tendance.”

Avez-vous envie d'accueillir des fans de Tik Tok dans votre entreprise ? C'est une autre question, mais ils prouvent qu'un produit qui se démarque vraiment a beaucoup d'attrait. L'avenir appartient aux plats qui permettent de s'évader de la réalité quotidienne, de surprendre, de défier et d'étonner les convives par leur goût, leur présentation et leur originalité.





# CEVICHE DE MAQUEREAU ET GAMBERO ROSSO

ESPUMA DE LECHE DE TIGRE

par le Chef Wesley Bay, Head Culinary Advisor Belgique  chefwesley\_

## Ingrédients du Ceviche pour 10 personnes

100 g concombre, coupé en dés ±1 cm sans les graines  
 100 g pastèque, coupée en dés ±1 cm  
 100 g tomates cerises (de différentes couleurs), coupées en 4  
 30 g oignon rouge, finement émincé à la mandoline  
 200 g filet de maquereau frais, coupé en dés ±1 cm  
 gambero rosso, coupé finement  
 100 g **Hellmann's Basilic Vinaigrette**  
 20 g **Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés**

## Ingrédients de l'espuma leche de tigre pour 30 personnes

30 g coriandre (feuilles et tiges)  
 35 g échalote  
 30 ml jus de citron vert  
 5 g feuille de lime kafir (surgelée)  
 15 ml **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**  
 40 g **Knorr Professional Purée d'Épices au Gingembre**  
 25 g **Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail**  
 15 g **Conimex Sambal Oelek**  
 20 g citronnelle

## Réalisation du Ceviche

Vinaigrette  
 Espuma  
 Piment, finement haché  
 Oignon nouveau, en julienne  
 15 g caviar avruga  
 15 g oeufs de truite saumonée  
 Coriandre cresson  
 Fleurs de bourrache  
 Zeste de citron vert  
 Poudre d'épinards

## Préparation

Mixer tous les ingrédients au thermomix jusqu'à obtention d'un mélange homogène et les passer dans une passoire conique fine.

Réchauffer, placer dans un siphon et charger avec des cartouches de gaz.

Mélanger le ceviche avec la vinaigrette et dresser dans les bols.

Terminer par l'espuma tiède de leche de tigre.

Répartir le reste des garnitures.



FLAVOR SHOCK



# PLANT-POWERED



# PROTEIN

*Les héros protéinés végétariens*



## IL Y A SOUVENT UNE *plus grande marge* SUR LES LÉGUMES DE SAISON QUE SUR LA VIANDE ET LE POISSON

La tendance est à la réduction des produits d'origine animale et à l'augmentation des produits d'origine végétale. Pour lutter contre la souffrance animale, réduire les émissions de CO2 de votre menu et parce que trop de viande n'est pas bon pour la santé. Cette tendance répond aux principales préoccupations et attentes des hôtes. En outre, c'est aussi un grand défi pour votre cuisine et votre créativité, car en partant des centaines de variétés de légumes (qui changent aussi selon les saisons), vous avez des possibilités infinies de les combiner et de créer. De plus, les légumes frais de saison offrent souvent une marge bien plus intéressante que le poisson et la viande. Et quel cuisinier ne se réjouit pas de la forte demande de plats dans lesquels il peut exprimer sa créativité tout en réalisant un bénéfice substantiel ?

Nous avons découvert plus de 20 000 plantes comestibles dont nous ne consommons qu'environ 150 à 200 soit moins de 1 %.

La méthode "flexible" signifie que rien n'est strictement interdit.

L'époque où les végétariens pouvaient choisir entre un brie frit et une salade de fromage de chèvre est définitivement révolue. Non seulement le nombre de végétariens et de flexitariens augmente d'année en année, mais ils sont également de plus en plus habitués à obtenir d'excellentes options végétariennes. Presque tous les menus proposent des plats alléchants sans produits d'origine animale qui feront pâlir d'envie les amateurs de poisson et de viande les plus invétérés dans l'assiette de leur voisin végétarien. Et plus vous faites du végétarisme la norme, plus cela devient facile : une étude menée par l'université de Westminster a montré que

les personnes qui mangent de la viande sont beaucoup plus susceptibles de choisir des repas végétariens si au moins 75 % du menu est composé de plats sans viande ni poisson.





# HAMBURGER ORIENTAL AU NOCHICKEN

AVEC QUARTIERS DE PATATES DOUCES ET SALADE COLORÉE

par le Chef Jurgen Robijn, UFS Chef Collectives, Bouchers et Traiteurs  chefjuren\_

## Ingrédients pour 10 personnes

### Légumes

1 kg Patate douce  
100 ml huile d'olive  
25 g Knorr Primerba Pesto  
Asiatique  
400 g carottes  
400 g concombres  
6 têtes de laitue iceberg  
100 ml Hellmann's Citrus  
Vinaigrette

### Sauce

300 g Hellmann's Vegan  
30 g Sauce Sriracha  
10 g Conimex Ketjap  
Manis

### Réalisation

10 pc The Vegetarian  
Butcher™ Crispy  
NoChicken Burger  
100 petits pains naan

## Préparation Légumes

Couper la patate douce en quartiers et la mélanger avec l'huile d'olive et le Pesto Asiatique Knorr Primerba.

Répartir les quartiers sur la plaque de cuisson et cuire au four à 180°C

Couper les carottes et le concombre en fines tranches à l'aide d'une mandoline.

Faire mariner les légumes coupés fins avec la Vinaigrette aux Agrumes Hellmann's.

Hacher la laitue iceberg très finement.

## Sauce

Mélanger la Mayonnaise Vegan Hellmann's avec la sauce Sriracha et le Conimex Ketjap Manis.

## Réalisation

Couper les pains naan dans le sens de la longueur et les faire chauffer légèrement au four.

Tartiner le fond du pain d'un peu de sauce, puis ajouter le Crispy NoChicken Burger de chez The Vegetarian Butcher™.

Répartir un peu de laitue iceberg ainsi que les légumes marinés sur le Crispy NoChicken Burger de chez The Vegetarian Butcher™.

Placer le dessus du pain naan sur le hamburger.

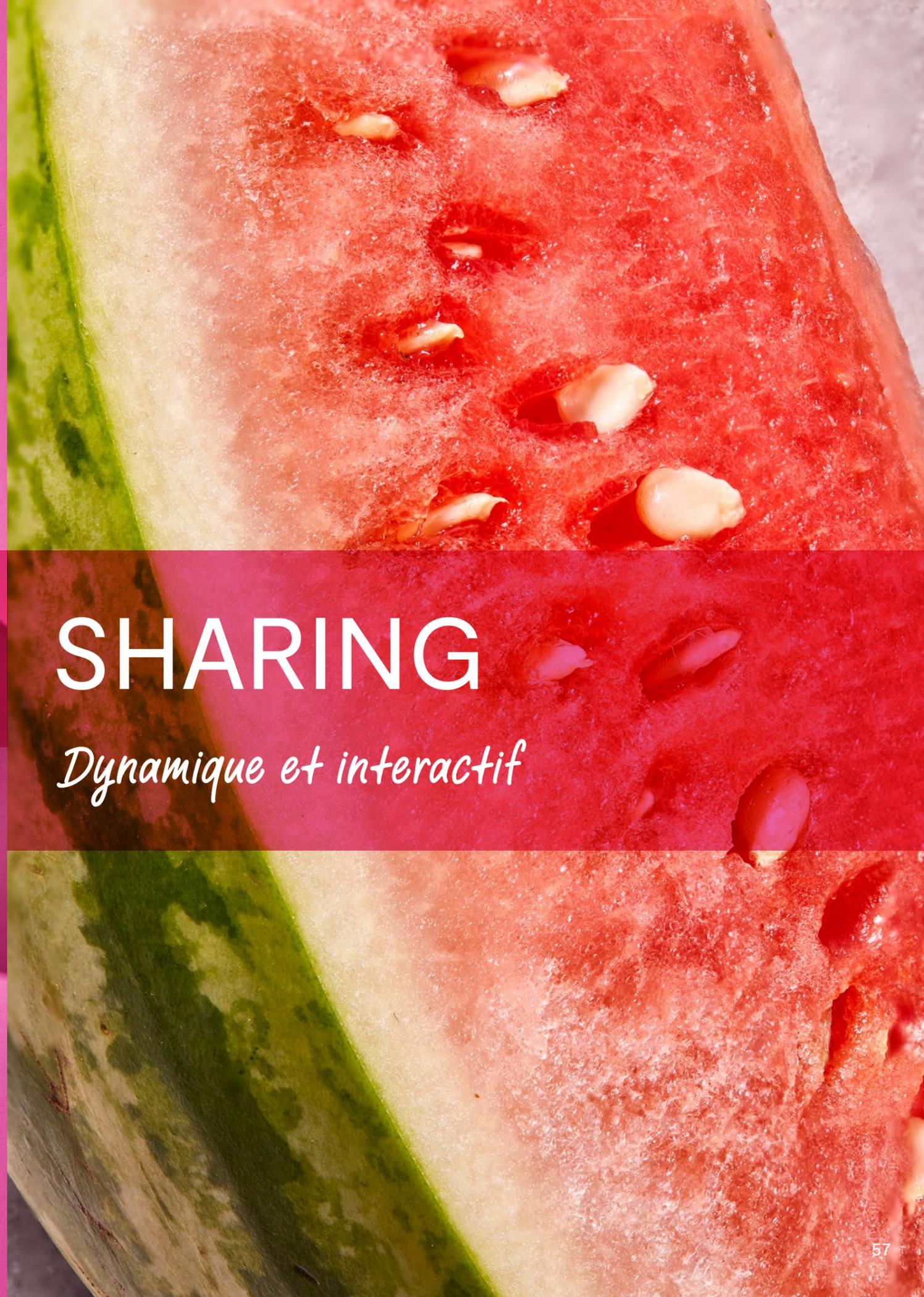
Servir avec les quartiers de patates douces.



PLANT-POWERED PROTEIN



THE NEW



SHARING

*Dynamique et interactif*



## LE CLIENT MODERNE RECHERCHE *la variété et le lien* AVEC PLUSIEURS PETITS PLATS À PARTAGER

Manger ensemble, c'est le moment d'apprécier une bonne compagnie hors ligne. Il est donc particulièrement intéressant de partager des expériences et des saveurs et d'entrer en contact avec ses voisins de table par le biais de tous les sens. Les restaurants traditionnels qui servent une entrée, un plat et un dessert continueront toujours à exister, mais le client d'aujourd'hui et de demain veut aussi être surpris et tenté de temps en temps par plusieurs petits plats combinés.

“Laissez l'I.A. s'occuper de la précision et des données, pendant que vous vous concentrez sur la créativité et passion pour la cuisine !”

Ce qui a commencé dans les années 1990 comme la tendance des tapas est aujourd'hui monnaie courante : chaque ville ou région possède des concepts où les clients aiment commander plusieurs petits plats servis dans un ordre aléatoire. Loin de se limiter à la cuisine espagnole ou méditerranéenne, la tendance au partage et à la street food se traduit par de nombreuses variantes asiatiques, africaines, nord-américaines et sud-américaines, et même par des restaurants combinant les meilleurs plats de toutes les cuisines du monde sur leur carte. Sur votre carte, créez une belle alternance entre le froid et le chaud, les légumes, le poisson et la viande, et servez vos plats de manière à ce que le partage soit attrayant et facile.





# PANNA COTTA À L'EAU DE ROSE

COINGS AU SAFRAN/PISMANIYE ET TUILES PAPILLON

par le Chef Maurits van Vroenhoven, UFS Lead Chef BD Kitchens

 chef\_maurits\_van\_vroenhoven

## Ingrédients pour 10 personnes

**Panna cotta**  
500 ml lait  
500 ml crème  
130 g panna cotta poudre  
**Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**

**Coing**  
3 pc coing frais  
1 pc citron  
200 g sauce caramel  
600 ml eau  
Fils de safran

**Finition**  
Pistache  
Pétales de rose, séchées  
Tuiles papillon  
Pismaniye

## Bereiding Panna Cotta

Préparer la panna cotta comme indiqué sur l'emballage.

Ajoutez le Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh selon votre goût.

Verser la panna cotta dans les moules souhaités (ramequins).

Laisser refroidir pendant au moins 3 heures.

## Coing

Éplucher et couper les coings en 8 et enlever le trognon.

Placez-les dans une casserole avec l'eau, le jus de citron et le nappage au caramel.

Porter à ébullition et ajouter quelques fils de safran.

Faire mijoter les coings jusqu'à ce qu'ils soient tendres ( $\pm$  30-40 min).

Refroidir.

## Finition

Déposer la panna cotta sur l'assiette.

Ajouter les coings et étaler un peu de sirop sur le dessus.

Terminer par la pistache, les pétales de rose, la tuile papillon et le Pismaniye.





# FEEL-GOOD



# FOOD

*Bien-être holistique*



## *Les hôtes recherchent des plats* QUI DONNENT DE L'ÉNERGIE, AIDENT À PERDRE DU POIDS OU RENFORCENT L'IMMUNITÉ

Nous ne mangeons pas seulement pour nous remplir l'estomac, mais aussi pour nous sentir bien et rester en forme. Des plats sains et légers, pleins de bonnes graisses, d'antioxydants, de fibres, de vitamines et de minéraux, au goût délicieux, inciteront vos clients à vous rendre visite plus souvent. Il est de notoriété publique que les clients évitent de plus en plus consciemment les options mauvaises pour la santé. L'étape suivante consiste à rechercher des plats qui donnent de l'énergie, aident à perdre du poids ou sont bons pour le système immunitaire.

“Nos cuisines regorgent  
d'aliments qui ont le pouvoir  
de revitaliser et de restaurer.”

Les super-aliments sont devenus un phénomène bien connu et, dans les années à venir, les experts d'Unilever Food Solutions s'attendent à ce que la santé et la vitalité soient de plus en plus prises en compte dans le choix des clients. Heureusement, les produits sains ne se limitent pas aux graines de chia et à l'avocat, et les chefs peuvent se lancer dans des produits sains qui sont également flexibles et délicieux. Les lentilles, par exemple, réduisent le risque de toutes sortes de maladies. Cet ingrédient polyvalent est également parfait pour de nombreux plats différents tels que la soupe, la salade, le dip ou le ragoût. Prenons l'exemple des oeufs : ils contiennent les neuf acides aminés qui font partie d'une alimentation saine. De même, un produit comme le kéfir regorge de bactéries saines qui réduisent le cholestérol et améliorent la digestion. Ce ne sont là que quelques exemples de produits qui contribuent à une bonne santé et à un mode de vie sain et qui peuvent être intégrés très facilement dans votre menu. Et cerise sur le gâteau : de cette manière, vos clients reviendront vous voir sans culpabilité ni inquiétude pour leur santé. Une carte saine ? Un bon chiffre d'affaires !



# SALADE DE BETTERAVES ET LENTILLES AVEC FIGUES FRAÎCHES ET FROMAGE DE CHÈVRE

AVEC UNE VINAIGRETTE AU MIEL ET À LA MOUTARDE SPECTACULAIRE

par le Chef Wesley Bay, Head Culinary Advisor Belgique  chefwesley\_

## Ingédients

pour 10 personnes

- 1500 g betteraves rouges, en quartiers, cuites
- 300 g lentilles vertes, cuites
- 400 g jeune épinards
- 500 g figes fraîches, en quartiers
- 500 g **Hellmann's Dressing Miel-Moutarde**
- 20 g **Knorr Primerba Oignons Frits au Lard**
- 400 g mendiants
- 400 g fromage de chèvre

## Préparation

Mélanger les quartiers de betteraves avec les lentilles, les jeunes épinards et les figes fraîches.

Mélanger la Hellmann's Dressing Miel-Moutarde avec le Knorr Primerba Oignons Frits au lard.

Répartir la salade dans un bol et l'arroser de la vinaigrette obtenue. Terminer par les mendiants et le fromage de chèvre émietté.



# APERÇU PRODUIT



## BOUILLONS

### Knorr Professional Bouillon de Viande en Poudre

CONTENU : 1 kg - EAN : 8722700676768

### Knorr Professional Concentré Liquide Légumes

CONTENU : 1 l - EAN : 8720182277886 - Sans gluten, Sans lactose, Végétarien, Vegan

### Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés

CONTENU : 1 l - EAN : 8720182278074 - Sans gluten, Sans lactose

## SAUCES

### Knorr Professional Jus de Veau Lié Liquide

CONTENU : 1 l - EAN : 8722700911821

### Knorr Professional Demi-Glace Liquide

CONTENU : 1 l - EAN : 8722700911210

### Knorr Professional Napoletana Poche Sauce Tomato

CONTENU : 3 kg - EAN : 8712566801756 - Sans gluten, Sans lactose, Vegan

### Conimex Sambal Oelek

CONTENU : 750 g - EAN : 8714100319031 - Végétarien, Vegan

### Conimex Ketjap Manis

CONTENU : 2,5 l - EAN : 8711200382200 - Végétarien, Vegan

## DRESSINGS & VINAIGRETTES

### Hellmann's Miel-Moutarde Dressing

CONTENU : 1 l - EAN : 8710522832332 - Sans gluten, Vegan

### Hellmann's Vinaigrette Maison Dressing

CONTENU : 1 l - EAN : 8720182810052 - Sans gluten, Sans lactose, Vegan

### Hellmann's Yoghurt Style Dressing

CONTENU : 1 l - EAN : 8711327472105 - Sans gluten, Végétarien

### Hellmann's Basilic Vinaigrette

CONTENU : 1 l - EAN : 8722700557296 - Végétarien

### Hellmann's Citrus Vinaigrette

CONTENU : 1 l - EAN : 8722700557302 - Végétarien

### Hellmann's Échalote Oignon Rouge Vinaigrette

CONTENU : 1 l - EAN : 8712566660155 - Végétarien

### Hellmann's Real Mayonnaise

CONTENU : 5 l - EAN : 8720182759054 - Sans gluten, Sans lactose, Végétarien

### Hellmann's Vegan

CONTENU : 2,5 kg - EAN : 8717163854228 - Sans gluten, Végétarien, Vegan



## ASSAISONNEMENTS

### Knorr Primerba Thym

CONTENU : 340 g - EAN : 8711200367900 - Sans gluten, Sans lactose, Végétarien, Vegan

### Knorr Primerba Fines Herbes

CONTENU : 340 g - EAN : 8711100447443 - Sans gluten, Sans lactose, Végétarien, Vegan

### Knorr Primerba Pesto Asiatique

CONTENU : 340 g - EAN : 8711200321377 - Sans gluten, Sans lactose, Végétarien, Vegan

### Knorr Primerba Oignons au Lard

CONTENU : 340 g - EAN : 8711200367498 - Sans gluten, Sans lactose

### Knorr Professional Ail Purée d'Épices

CONTENU : 750 g - EAN : 8722700670445 - Sans gluten, Végétarien, Vegan

### Knorr Professional Gingembre Purée d'Épices

CONTENU : 750 g - EAN : 8722700670476 - Sans gluten, Végétarien, Vegan

### Knorr Professional Poivron Purée d'Épices

CONTENU : 750 g - EAN : 8722700670544 - Sans gluten, Végétarien, Vegan

### Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices

CONTENU : 750 g - EAN : 8722700670582 - Sans gluten, Végétarien, Vegan

### Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke

CONTENU : 400 ml - EAN : 8711200392315 - Sans gluten, Végétarien, Vegan

### Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh

CONTENU : 400 ml - EAN : 8711200392230 - Sans gluten, Végétarien, Vegan

### Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami

CONTENU : 400 ml - EAN : 8711200392155 - Sans gluten, Végétarien, Vegan

### Knorr 1-2-3 Aromat Condiment

CONTENU : 1,1 kg - EAN : 8711100458005

### Knorr Texture Gélatine

CONTENU : 1 kg - EAN : 8714100795576

## LIANTS

### Knorr Maizena Express Liant pour Sauce Brune

CONTENU : 1 kg - EAN : 8711100480129 - Sans gluten

## SUBSTITUTS DE VIANDE

### The Vegetarian Butcher™ Crispy NoChicken Burger

CONTENU : 1,8 kg - EAN : 8720182103260 - Végétarien, Vegan







Unilever  
Food  
Solutions



THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™