



**Un menu savoureux pour la fête  
des mères pour votre carte à emporter !**

**Encore plus d'inspirations pour  
les plats à emporter et les livraisons.**

Découvrez-en beaucoup plus sur [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

# Muhammara syrien aux tomates, poivrons et noix

## Préparation

- Préchauffez le four à 210 °C.
- Disposez les poivrons rouges entiers dans un plat allant au four et faites-les griller 20 minutes à 210 °C.
- Retirez-les du four et laissez-les refroidir.
- Faites griller les noix dans une poêle pendant 2 minutes.
- Pelez et épépinez les poivrons rouges une fois refroidis.
- Placez les noix, les poivrons grillés pelés et le reste des ingrédients dans un robot de cuisine.
- Mixez jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- Garnissez de graines de grenade.

## Ingrédients pour 10 personnes:

### Préparation

4	pc	poivron rouge
100	g	noix
180	g	<b>Knorr Collezione Italiana Napoletana</b>
5	g	poudre de cumin
10	g	<b>Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail</b>
10	ml	sirop d'érable pépins de grenade



Knorr Collezione  
Italiana Napoletana



Knorr Professional  
Purée d'Épices  
à l'Ail

# "Ceviche" de saumon et d'asperges au homard Hollandaise

## Ingrédients pour 10 personnes:

### Préparation

- 3 dl jus de citron vert
- 30 g sauce poisson thaï
- 30 g sucre de palme
- 60 g **Hellmann's Basil Vinaigrette 1L**

### Garniture

- 50 g filet de saumon
- 3 pc mini-concombres
- 10 pc asperges fraîches, cuites et coupées
- 1/2 pc oignon rouge finement émincé
- 30 pc tomates au miel
- 3 pc feuilles de citron vert
- 1/2 pc piment rouge

### Homard Hollandaise

- 200 mg **Knorr Professional Jus de Homard**
- 2 dl **Knorr Garde d'Or Sauce Hollandaise**

### Présentation

- 5 br coriandre



Hellmann's Basil  
Vinaigrette 1L



Knorr Professional  
Jus de Homard



Knorr Garde d'Or  
Sauce Hollandaise

# "Ceviche" de saumon et d'asperges au homard Hollandaise

## Préparation

Mélangez le jus de citron vert, la sauce de poisson, le sucre et la **Hellmann's Basil Vinaigrette**.

### Garniture

- Coupez le saumon, le concombre et les asperges en cubes.
- Coupez l'oignon rouge en fines lamelles et coupez les tomates en deux.
- Coupez les feuilles de citron vert et le poivron rouge en julienne très finement.

### Homard Hollandaise

- Réduisez la **Knorr Professional Sauce Homard** de moitié et faites chauffer la **Knorr Garde D'Or Sauce Hollandaise**.
- Mélangez la sauce à la sauce hollandaise et versez-la dans un siphon.
- Faites pression sur le siphon avec une cartouche et maintenez-le au chaud "au bain marie".

### Présentation

- Répartissez dans les assiettes creuses les tranches de saumon, le concombre, les asperges, l'oignon rouge et les tomates.
- Répartir le mélange de citron sur les ingrédients.
- Pulvérisez le crustacé Hollandaise sur le dessus.
- Garnir avec la coriandre et les feuilles de citron vert hachées.

**Conseil:** Remplacez le saumon par un autre poisson gras (maquereau, bar, ...) pour obtenir un profil de goût différent. Enrichissez le plat en ajoutant un peu de chair de homard (ou de crevettes) cuite lors de l'assaisonnement.



Hellmann's Basil  
Vinaigrette 1L



Knorr Professional  
Jus de Homard



Knorr Garde d'Or  
Sauce Hollandaise

# Poêlée printanière avec The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks

## Ingrédients pour 10 personnes:

1	kg	<b>The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks 1.75 kg</b>
30	ml	phase with Natural Butter Flavour
500	g	asperges blanches, détaillées et préblanchies
500	g	asperges vertes, détaillées et préblanchies
500	g	jeunes carottes, détaillées et préblanchies
70	ml	<b>Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami</b>

## Purée de petits pois

1	Kg	petits pois
30	g	beurre
50	ml	flora plant 31%
5	ml	<b>Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes</b>

## Emulsion

		verveine
10	ml	vinaigre de vin blanc
40	g	<b>Knorr Primerba Fines Herbes</b>
200	ml	eau
30	ml	<b>Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes</b>



The Vegetarian Butcher  
NoChicken Chunks



Knorr Professional  
Intense Flavours  
Roast Umami



Knorr Primerba  
Fines Herbes



Knorr Professional  
Bouillon Concentré  
De Légumes

# Poêlée printanière avec The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks

## Préparation

### Ragoût

- Enfouez les **The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks** dans un four vapeur à 100 °C pendant 15 minutes.
- Faites chauffer la Phase with Natural Butter Flavour et faites-y revenir les **The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks** jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Ajoutez les asperges blanches et vertes ainsi que les carottes.
- Poursuivez la cuisson 5 min.
- Déglacez au **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**.
- Retirez immédiatement du feu.

### Purée de petits pois

- Faites cuire les petits pois jusqu'à cuisson complète.
- Mixez les petits pois, le beurre et le Flora Professional Plant 31 % au Thermomix jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
- Assaisonnez avec le **Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes**.

### Emulsion

- Portez tous les ingrédients à ébullition et mixez-les jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.
- Versez l'émulsion obtenue sur la daube.
- Décorez de verveine fraîche.



The Vegetarian Butcher  
NoChicken Chunks



Knorr Professional  
Intense Flavours  
Roast Umami



Knorr Primerba  
Fines Herbes



Knorr Professional  
Bouillon Concentré  
De Légumes

# Poulet au maïs, asperges, risotto d'orge perlé, sauce hollandaise à l'estragon

## Ingrédients pour 10 personnes:

### Risotto d'orge perlé

30	g	<b>Knorr Professional Bouillon Poule Gélifié</b>
		huile d'olive
40	g	échalottes, finement coupé
4	g	<b>Knorr Primerba Ail</b>
200	g	orge perlé
1	dl	vin blanc
80	g	parmesan

### Poulet au maïs

sel, poivre

### Sauce

2	dl	<b>Knorr Garde d'Or Sauce Hollandaise</b>
5	g	<b>Knorr Primerba Estragon</b>

### Garniture

1	bt	jeunes carottes
158	g	petits pois
20	pc	radis
15	pc	asperges, blanches
10	g	asperges vertes, fraîches

### Présentation

10	g	pata negra
----	---	------------



**Knorr Professional  
Bouillon Poule  
Gélifié**



**Knorr  
Primerba  
Ail**



**Knorr  
Garde d'Or  
Sauce  
Hollandaise**



**Knorr  
Primerba  
Estragon**

# Poulet au maïs, asperges, risotto d'orge perlé, sauce hollandaise à l'estragon

## Préparation

### Risotto d'orge perlé

- Préparez un litre de bouillon de poule en suivant les instructions de préparation sur l'emballage.
- Chauffez l'huile d'olive et faites-y revenir l'échalote et l'ail sans les colorer.
- Ajoutez l'orge perlé et cuisez-le doucement pendant deux minutes.
- Ajoutez le vin blanc et le bouillon de poule et mélangez jusqu'à ébullition.
- Couvrez la casserole et mettez-la au four pendant environ 35 minutes à 185 °C.
- Mélangez le fromage au risotto d'orge perlé.

### Poulet au maïs

- Salez et poivrez les filets de poulet au maïs et cuisez-les dans le Phase.
- Déglacez la poêle avec le malaga pour détacher les sucs.
- Ajoutez le malaga et portez le tout à ébullition.
- Réduisez le jus à votre goût.

### Sauce

- Réchauffez la **Knorr Garde d'Or Sauce Hollandaise** et ajoutez-y **Knorr Primerba Estragon**.

### Garniture

- Nettoyez les légumes et coupez-les dans la forme voulue.
- Blanchissez tous les légumes séparément, à l'exception des radis, et assaisonnez-les.

### Présentation

- Disposez le risotto d'orge perlé dans l'assiette.
- Découpez les filets de poulet au maïs et disposez-les dans l'assiette.
- Disposez les légumes de façon originale et décorez avec les radis et les miettes de Pata Negra.
- En touche finale, ajoutez le jus au malaga et la sauce hollandaise à l'estragon.



Knorr Professional  
Bouillon Poule  
Gélifié



Knorr  
Primerba  
Ail



Knorr  
Garde d'Or  
Sauce  
Hollandaise



Knorr  
Primerba  
Estragon

# Filet de sole aux asperges et au chou pointu

## Ingrédients pour 10 personnes:

### Filet de Sole

20 pc filet de sole  
sel et poivre  
beurre de cuisson

### Asperges

20 pc asperges, blanches  
huile d'olive  
sel  
poivre  
zeste de citron

### Morilles

150 g morilles  
20 g beurre  
25 g échalottes émincées

### Crème de Chou pointu

1 pc chou pointu  
100 g beurre de cuisson  
20 g échalottes  
5 g **Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail**  
2 dl eau  
2 dl crème  
**Knorr Professional  
Bouillon Concentré de Légumes**

### Présentation

20 g huile lavas  
15 g miettes de bacon  
30 pc shyra leaves



**Knorr Professional  
Purée d'Épices  
À l'Ail**



**Knorr Professional  
Bouillon Concentré  
De Légumes**

# Filet de sole aux asperges et au chou pointu

## Préparation

### Filet de sole

- Assaisonnez les filets de sole avec du sel et du poivre et faites-les revenir dans le beurre.

### Asperges

- Pelez les asperges et mettez-les dans une poche sous vide approprié.
- Ajoutez un peu d'huile d'olive, du sel, du sucre et du zeste de citron.
- Faites cuire les asperges sur 92°C pendant environ 18 à 20 minutes dans le combi steamer.

### Morilles

- Faites braiser les morilles dans le beurre avec quelques échalotes et assaisonnez-les avec du sel et du poivre.

### Crème de Chou pointu

- Nettoyer et hacher grossièrement le chou.
- Faites fondre le beurre, ajoutez l'échalote et l'ail et faites-les braiser doucement sans les colorer.
- Ajouter le chou et laisser mijoter pendant 10 minutes sans faire revenir.
- Ajouter l'eau et la crème et faites cuire pendant 15 minutes.
- Réduire le chou à la crème en purée dans un robot ménager et ajouter le **Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes**.

### Présentation

- Répartir les filets de sole et les asperges sur les assiettes.
- Ajouter les morilles et la crème de chou pointu et terminez avec l'huile de livèche, les miettes de bacon et les feuilles de syrha.



Knorr Professional  
Purée d'Épices à  
L'Ail



Knorr Professional  
Bouillon Concentré  
De Légumes



**Encore plus d'inspirations pour  
les plats à emporter et les livraisons.**

Découvrez-en beaucoup plus sur [ufs.com](https://ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions