

Début de la saison du gibier le 15 octobre 2023

# FOUS DE GIBIER



- ✓ **POTAGE :**  
Soupe de purée de carottes à la choucroute
- ✓ **PLAT PRINCIPAL :**  
Gibier avec purée de panais et carottes
- ✓ **SAUCES DE GIBIER :**  
Sauce forestière  
Sauce chasseur ou grand-veneur  
Sauce badoise



## POTAGE Soupe de purée de carottes à la choucroute

### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

€ Coûts alimentaires par personne : 0,26 €

### PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI

- 500 g carottes, en dés
- 100 g oignons, en dés, surgelés
- 10 g **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 30 g **Knorr Professional Gingembre Purée d'Épices**
- 10 ml matière grasse
- 2 l eau
- 250 ml jus de pomme
- 50 g **Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc**
- 150 g choucroute préparée fraîche
- 30 g tomates séchées, finement hachées
- 20 g coriandre fraîche
- 40 g **Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre**
- **Knorr Naturel Croûtons**

12 POINTS

14 POINTS

14 POINTS

160 POINTS

### PLAT PRINCIPAL

## Gibier avec purée de panais et carottes

### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

€ Coûts alimentaires par personne : 2,62 €

### PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI

- 100 g matière grasse
- 500 g champignons des bois
- 1,2 kg gibier de votre choix, en fines lanières
- 400 g chou vert
- 20 ml vinaigre balsamique
- 200 ml eau
- 12 g **Knorr Fonds de Cuisine Fonds de Gibier en Pâte**
- 5 g **Maïzena Express Liant pour Sauce Brune en Poudre**
- 50 g aiguilles de pin
- 100 g noix de Grenoble hachée
- 1 l eau
- 500 g carottes
- 500 g panais, en pièces
- 220 g **Knorr Gourmet Purée de Pommes de Terre en Poudre**

8 POINTS

29 POINTS

43 POINTS



### CONSEILS D'ANIMATION

### FUNBOX DE FIN D'ANNÉE

La période de fin d'année - moment de convivialité par excellence - approche à grands pas ! Il est donc grand temps de lancer les festivités. Faites le bonheur de vos résidents en prévoyant une animation de l'Avent et en leur faisant vivre de beaux moments pendant la période de Noël. Commandez vite la boîte 'Funbox de fin d'année'.

FUNBOX DE FIN D'ANNÉE 2023



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI.

## SAUCE DE GIBIER 1

## Sauce forestière

**INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES** € Coûts alimentaires par personne : 1,59 €

- 30 g **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 10 g **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 20 ml vinaigre de xérés
- 10 g **Knorr Primerba Champignon**
- matière grasse
- 1,5 l eau
- 100 g **Knorr Fonds de Cuisine Fond de Gibier en Pâte**
- 100 g lard fumé
- 100 g échalottes émincées
- 500 g champignons châtaignes

## PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI

## Besoin d'inspiration pour une sauce délicieuse ?

Les sauces sont à un plat ce que les feuilles sont à l'automne. Vous souhaitez tester une nouvelle sauce ou vous avez simplement besoin d'inspiration ?

Cliquez ou scannez ici !



## SAUCE DE GIBIER 2

## Sauce Chasseur

ou grand-veneur

**INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES** € Coûts alimentaires par personne : 0,69 €

- 1 l eau
- 300 ml crème
- 20 g **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 210 g **Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier**
- 40 g **Knorr Fonds de Cuisine Roux Brun**
- 300 g aïelles préparées

## PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI

**ASTUCE :**

Vous pouvez agrémenter la sauce chasseur ou grand-veneur de lardons, cognac et champignons émincés.



## SAUCE DE GIBIER 3

## Sauce badoise

**INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES** € Coûts alimentaires par personne : 0,55 €

- 1 boîte cerises du nord au sirop
- 200 g sirop de Liège
- 1 l eau
- 20 ml vinaigre balsamique
- 210 g **Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier**

## PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI

**ASTUCE :**

Vous pouvez décliner la sauce au poivre ou poivrade en d'autres versions, comme la sauce Diane à la crème et au cognac.

