

# INSPIRATION DE FIN D'ANNÉE

- ✓ SOUPE :  
Velouté de céleri rave aux noix et au fromage bleu
- ✓ SAUCES :
  - Sauce à l'armoricaine
  - Sauce crémeuse aux crustacés avec crevettes roses et poireaux
  - Sauce italienne agrémentée de moules
  - Sauce livèche au chorizo
- ✓ PLAT PRINCIPAL + UNE VARIANTE FINGERFOOD :  
Vol-au-vent au filet de faisan et champignons des bois



## SOUPE Velouté de céleri rave aux noix et au fromage bleu

### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

€ Coûts alimentaires  
par personne : 1,07 €

- 2 l eau
- 40 g Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre
- 1 kg céleri-raves, en dés
- 150 g oignons coupés, en dés
- 500 ml crème
- 150 g cambozola
- 100 ml huile de noix
- 60 g Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc
- 60 g noix de Grenoble hachée

CLIQUEZ  
ICI POUR  
LA RECETTE  
COMPLÈTE



### ASTUCE :

Pour une saveur encore plus intense, faites griller les dés de céleri-rave au four.



### SAUCE 1

## Sauce à l'armoricaine

€ Coûts alimentaires  
par personne : 0,49 €

### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 75 g échalotes, finement hachées
- 15 g Knorr Professional Purée d'Épices Ail
- 30 ml cognac
- 250 ml vin blanc
- 200 ml eau
- 150 g Knorr Professional Napoletana Poche Sauce Tomato
- 25 ml Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés
- 30 g Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc
- 15 g Knorr Primerba Estragon
- 10 g persil, finement haché

CLIQUEZ  
ICI POUR  
LA RECETTE  
COMPLÈTE



NEW



22  
POINTS



15  
POINTS

### SAUCE 2

## Sauce crémeuse aux crustacés

avec crevettes roses et poireaux

### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

€ Coûts alimentaires  
par personne : 0,70 €

- 100 g poireaux, coupés en fines demi-rondelles
- 500 ml crème
- 50 g beurre
- 25 ml Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés
- 200 g Knorr Professional Napoletana Poche Sauce Tomato
- 30 g Knorr Maizena Express Liant pour Sauce Blanche
- 150 g crevettes roses
- 15 g ciboulette, finement hachée
- poivre de Cayenne

CLIQUEZ  
ICI POUR  
LA RECETTE  
COMPLÈTE

ASTUCE D'EFFICACITÉ DU CHEF WESLEY :

La base d'Escoffier est cadencée, mais faites-vous plaisir avec le reste.

La sauce crémeuse aux crevettes roses est une variante de la sauce namuroise Sambre et Meuse. Planifiez le menu intelligemment. Vous préparez déjà du poireau dans une recette ? Utilisez les dés de céleri-rave à la place du poireau. Des scampis au lieu des crevettes ? C'est parfait ! Si la base est bonne, faites-vous plaisir avec le reste.



SAUCE 3

## Sauce italienne

agrémentée de moules

**INGRÉDIENTS  
POUR 10 PERSONNES**

Coûts alimentaires  
par personne : 0,66 €

- 250 ml Knorr Garde d'Or Sauce Vin Blanc
- 250 ml Knorr Garde d'Or Sauce Hollandaise
- 250 ml Knorr Professional Napoletana Poche Sauce Tomate
- 25 g Knorr Primerba Bouquet All'Italiana
- 150 g chair de moules

CLIQUEZ  
ICI POUR  
LA RECETTE  
COMPLÈTE



SAUCE 4

## Sauce livèche

au chorizo

Coûts alimentaires  
par personne : 0,70 €

**INGRÉDIENTS  
POUR 10 PERSONNES**

- 250 ml Knorr Garde d'Or Sauce Vin Blanc
- 250 ml Knorr Garde d'Or Sauce Hollandaise
- 100 g échalotes, finement hachées
- 150 g chorizo, coupé en dés
- 150 ml vin blanc
- 10 g livèche, finement hachée

CLIQUEZ  
ICI POUR  
LA RECETTE  
COMPLÈTE



LA  
BASE

7  
POINTS

7  
POINTS

15  
POINTS

13  
POINTS

PLAT PRINCIPAL

## Vol-au-vent au filet de faisan et champignons des bois

**INGRÉDIENTS  
POUR 10 PERSONNES**

Coûts alimentaires  
par personne : 2,75 €

- 1,2 l eau
- 36 g Knorr Fonds de Cuisine Fond de Volaille en Pâte
- 12 g Knorr Professional Bouillon de Champignons des bois en Poudre
- 350 g haché porc- boeuf
- 10 g Knorr Primerba Estragon
- 200 g Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc
- 500 ml crème culinaire
- 100 g matière grasse
- 850 g filets de faisan
- 1 kg champignons des bois
- 12 ml zeste de citron
- poivre et sel

CLIQUEZ  
ICI POUR  
LA RECETTE  
COMPLÈTE



22  
POINTS

25  
POINTS

13  
POINTS

10  
POINTS

## Vol-au-vent

FINGERFOOD

CLIQUEZ  
ICI POUR  
LA RECETTE  
COMPLÈTE



Découvrez la recette



Plus d'info sur [ufs.com](http://ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.