



POTAGE

SOUPE DE CHICONS À LA MOUTARDE ET AU PASTRAMI



Ingrédients pour 10 pers.



Coûts alimentaires par personne : 2,70 €

PRÉPARATION



PRÉPARATION SOUPE

250 g **Knorr Professional Potage Belge aux Chicons 3 kg**
2,5 l eau

250 ml crème

PRÉPARATION GARNITURE

500 g chicons émincés

250 g pastrami

50 g sable de noisette

-- haricots verts, coupés en petits morceaux

10 pc belles tranches de pain au levain

150 g **Amora Moutarde de Dijon Sauce**



ASTUCE BUDGET:
Remplacez le pastrami par du jambon à l'os



PLAT PRINCIPAL

BOULETTES DE SANGLIER AUX CHICONS, SALSIFIS ET GRENAILLES



Ingrédients pour 10 pers.



Coûts alimentaires par personne : 3,64 €

PRÉPARATION



1 kg boulettes de sanglier
1 l **Knorr Professional Garde d'Or Sauce à la Bordelaise Liquide 1 L**
10 ml **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**
50 g sucre
100 g aïelles (surgelées)
1 kg chicon émincé
50 g miel
6 g **Knorr Primerba Thym**
4 g **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
50 ml huile d'arachide
300 g salsifis cuits
15 g **Knorr Primerba Oignons Rissolés au Lard**
300 g grenailles, précuites



KNORR PROFESSIONAL SAUCES GARDE D'OR

- ✓ 11 top variétés disponibles
- ✓ Prêtes à l'emploi : rapide et facile à utiliser (réchauffer et servir)
- ✓ Polyvalentes : personnalisables à votre goût
- ✓ Qualité et goût constants
- ✓ 9 variétés sans gluten
- ✓ Excellentes en préparation froide
- ✓ Stables au Bain-Marie
- ✓ Stables au micro-ondes, idéales donc pour vos plats à emporter et/ou à livrer

PLUS D'INFO



RECETTES
RETRAVAILLÉES
MODERNISATION
DE L'EMBALLAGE*



* Les produits et emballages renouvelés arriveront progressivement entre septembre 2024 et mars 2025, en fonction du calendrier de production.



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow
at [ufs.com](https://www.ufs.com)



SAUCE GIBIER AVEC KNORR POIVRADE POUR GIBIER

20

€

SAUCE GIBIER AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 1 litre

Coûts alimentaires par litre : 3,81 €

- 250 ml vin rouge
- 350 g sirop de Liège
- 500 ml eau
- 150 g **Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier**
- 75 g chocolat pur Callets™ Callebaut



PRÉPARATION



SAUCE GIBIER AVEC KNORR FONDS DE CUISINE FONDS DE GIBIER PÂTE

20

€

SAUCE AUX AIRELLES

Ingrédients pour 1 litre

Coûts alimentaires par litre : 3,83 €

- 1 l eau
- 60 g **Knorr Fonds de Cuisine Fonds de Gibier Pâte**
- 300 ml crème
- 250 g airelles en boîte 1/1
- 15 g **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 10 g **Knorr Primerba Ail**
- **Knorr Maïzena Express**
- 10 ml **Liant pour Sauce Brune**
- 10 ml vinaigre balsamique



PRÉPARATION



SAUCE GIBIER AVEC KNORR POIVRADE POUR GIBIER

20

€

SAUCE AUX FIGUES ET AU FROMAGE AUX FINES HERBES

Ingrédients pour 1 litre

Coûts alimentaires par litre : 3,98 €

- 1 l eau
- 210 g **Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier**
- 200 g confiture de figue
- 150 g fromage aux herbes



PRÉPARATION



SAUCE GIBIER AVEC KNORR FONDS DE CUISINE FONDS DE GIBIER PÂTE

20

€

SAUCE AU CIDRE DE POMME

Ingrédients pour 1 litre

Coûts alimentaires par litre : 2,91 €

- 10 ml matière grasse
- 200 g pomme, blocs
- 100 g oignons coupés en dés
- 20 g **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 50 ml calvados
- 1 l eau
- 60 g **Knorr Fonds de Cuisine Fonds de Gibier Pâte**
- 40 ml vinaigre de Xérès
- 200 g mousseline de pommes
- **Knorr Maïzena Express Liant pour Sauce Brune**



PRÉPARATION



Unilever Food Solutions



Knorr PROFESSIONAL



#Prepped for tomorrow
at [ufs.com](https://www.ufs.com)