

ENTRÉE

TOMPOUCE DE SAUMON, TRUITE ET CÉLERI-RAVE AVEC GELÉE DE POMMES



Ingrédients pour 10 pers.



Coûts alimentaires par personne : 0,89 €

- 200 g saumon fumé
- 120 g filets de truite fumée
- 150 g céleri-raves, en dés
- 100 ml eau
- 5 ml **Knorr Professional Concentré Liquide Poisson**
- 3 g **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 30 g **Knorr Texture Gélatine**
- 70 ml jus de pomme
- 20 ml **Hellmann's Citrus Vinaigrette 1 L**
- crème



PRÉPARATION



ASTUCE : ALIMENTATION SAINNE POUR PERSONNES ÂGÉES

Les poissons gras, comme par exemple le saumon et la truite, font partie d'une alimentation saine notamment pour des personnes âgées. Pour votre menu de Fin d'Année, nous vous présentons du poisson de manière particulièrement festive : une mousse de truite, enveloppée d'une robe de saumon fumé, servie en cubes. Absolument délicieux et facile à manger, même pour des personnes qui ont des difficultés de déglutition.

PLAT PRINCIPAL

CÔTELETTES DE PORCELET AUX CHAMPIGNONS DES BOIS



Ingrédients pour 10 pers.



Coûts alimentaires par personne : 3,40 €

- 1 kg carré de porcelet
- 300 g champignons variés
- 4 g **Knorr Primerba Thym**
- 1 l **Knorr Professional Demi-glace Liquide 1 L**
- 200 ml crème
- 30 g **Knorr Professional Poivron Purée d'Épices**
- 5 g **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 10 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**



PRÉPARATION



SAUCES

SAUCE TARTARE CHAUDE POUR PLATS À BASE DE POISSON ET DE LÉGUMES

20

Ingrédients pour 1 litre

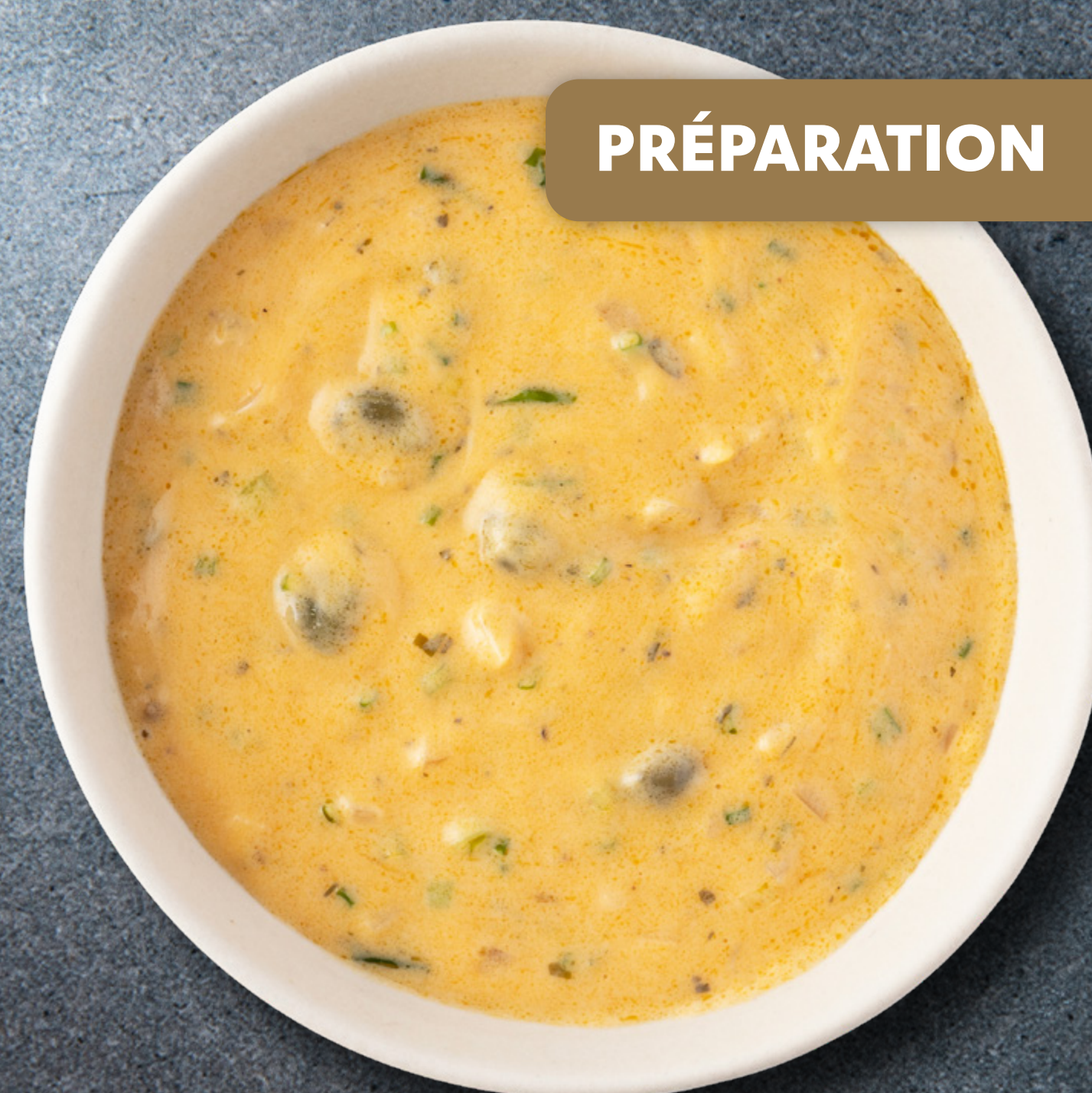
€

Coûts alimentaires par litre : 3,44 €

- 100 g oignons rouges émincés
- 60 ml vin blanc
- 50 ml vinaigre de vin blanc
- 15 g câpres
- 1 l **Knorr Professional Garde d'Or Sauce pour Poisson Liquide 1 L**
- 30 g **Knorr Primerba Fines Herbes**
- 25 g ciboulette ciselée
- 10 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**



PRÉPARATION



SAUCES

SAUCE BÉARNAISE AUX CORNICHONS

20

Ingrédients pour 1 litre

€

Coûts alimentaires par litre : 1,26 €

- 1 l **Knorr Professional Garde d'Or Sauce Béarnaise Liquide 1 L**
- 250 g cornichons



PRÉPARATION



PLAT PRINCIPAL VEGGIE

MIJOTÉ DE NOCHICKEN CHUNKS AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

10

Ingrédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : 0,86 €

- 400 g **The Vegetarian Butcher™ NoChicken Chunks**
- 250 g champignons variés
- 20 g échalote émincé
- 25 ml porto rouge
- 1,5 g **Knorr Primerba Thym**
- 10 g **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 4 g **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 1 l **Knorr Professional Garde d'Or Sauce Champignon avec garniture Liquide 1 L**



PRÉPARATION

