



# LE RUGBY SE JOUE DANS VOS ASSIETTES



Unilever  
Food  
Solutions



# RECETTES RÉALISÉES PAR

@emiliecarpentier\_chefdiet\_ufs  
@stephane.chef.ufs



Suivez-nous!

## sommaire

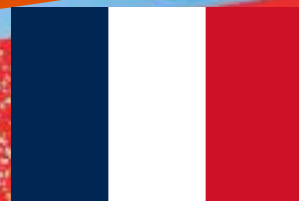
France.....	1
Angleterre.....	2
Nouvelle-Zélande.....	3
Ecosse.....	4
Pays de Galles.....	5
Italie.....	6
Namibie.....	7
Uruguay.....	8



Unilever  
Food  
Solutions

# FRANCE

## JAMBON GRILLÉ SAUCE MOUTARDE FUMÉE ET POMMES GRENAILLES



### Ingrédients (10 personnes)

Tranches de jambon à griller épaisses (jambon à l'os ou au torchon) .....	10
Oignons rouges.....	4
<b>Purée d'épices ail KNORR® PROFESSIONAL</b> .....	<b>40g</b>
Gousses d'ail non épluchées .....	10
Vin blanc .....	25cl
<b>Jus de veau lié KNORR® ESSENTIEL</b> .....	<b>50cl</b>
Miel d'acacia .....	2 c. à soupe
<b>Moutarde à l'ancienne AMORA®</b> .....	<b>2 c. à soupe</b>
<b>TABASCO® Chipotle</b> .....	<b>à convenance</b>
Huile d'olive .....	10cl d'huile d'olive
Huile de tournesol	
Thym frais	
Sel	
Poivre	

### Préparation

Laver les pommes grenailles, laisser la peau, assaisonner avec la moitié de l'huile d'olive, sel, poivre et thym, disposer les gousses d'ail entières et enfourner 30 min à 180°C.

Eplucher et ciseler les oignons. Dans une sauteuse les faire suer avec l'autre moitié de l'huile d'olive, ajouter le vin blanc et laisser réduire au  $\frac{3}{4}$ .

Ajouter la **Purée d'épices ail KNORR® PROFESSIONAL**, le **Jus de veau lié KNORR® ESSENTIEL**, la sauce **TABASCO® Chipotle**, le miel, du poivre et laisser mijoter à feu doux 15 minutes.

Huiler un grill, saisir les tranches de jambon de chaque côté pour le marquer et le réchauffer.

Incorporer la **Moutarde à l'ancienne AMORA®** au fouet au dernier moment, servir la sauce sur le jambon grillé et accompagner de pommes grenailles rôties.



TABASCO®, le logo losange TABASCO® et la bouteille TABASCO® sont des marques déposées par McIlhennyCo.



Unilever  
Food  
Solutions



# ANGLETERRE

## BAGELS RÔTI DE BŒUF ET CHEDDAR « DELUXE »



### Ingrédients (10 personnes)

Bagels.....	10
Tranches fines de rôti de bœuf.....	20
Tranches de Cheddar.....	20
Tomates petites.....	300g
Salade iceberg.....	1
<b>Sauce Deluxe HELLMANN'S®.....</b>	<b>250g</b>

### Préparation

Laver et couper les tomates en rondelles, couper la salade en chiffonnade.

Couper les bagels en 2, disposer la **Sauce Deluxe HELLMANN'S®**, rôti de bœuf, rondelles de tomates et cheddar. Passer à four chaud et fondre le fromage. Retirer aussitôt.

Passer les autres moitiés au four et les dorer 1mn.

Ajouter chiffonnade et à nouveau **Sauce Deluxe HELLMANN'S®** sur le fromage fondu, et refermer les bagels.



Unilever  
Food  
Solutions

# NOUVELLE-ZELANDE

## POKE BOWL AU THON SESAME SOJA ET TABASCO®



### Ingrédients (10 personnes)

Thon rouge.....	750g
Avocats mûrs.....	2
Mangue.....	1
Riz cuit froid.....	1kg
Vinaigre de riz.....	0,05L
Crudités râpées (carottes, chou blanc ou rouge).....	500g
Concombre émincé.....	300g
<b>Sauce Vinaigrette Sésame-Soja MAILLE® .....</b>	<b>0,30L</b>
<b>Purée de gingembre KNORR® PROFESSIONAL .....</b>	<b>15g</b>
Cébettes.....	2
<b>TABASCO® Vert.....</b>	<b>à convenance</b>
Graines de sésame dorées.....	10g
Botte de coriandre fraîche.....	½

### Préparation

Laver, préparer et tailler les légumes, les avocats et mangues en cubes.

Confectionner la marinade pour le thon avec les cébettes émincées, la **Purée de gingembre KNORR® PROFESSIONAL**, 0,20 l de **Sauce Vinaigrette Sésame Soja MAILLE®**, de la sauce **TABASCO® Vert** et un peu de coriandre fraîche hachée.

Couper le thon en cubes d'1 cm et le mettre dans la marinade. Assaisonner le riz cuit avec vinaigre de riz, graines de sésame et le reste de **Sauce Vinaigrette Sésame Soja MAILLE®**.

Dresser dans un bol, le riz, les crudités, concombre, avocats, mangues et le thon mariné.

Ajouter graines de sésame et coriandre hachée.



TABASCO®, le logo losange TABASCO® et la bouteille TABASCO® sont des marques déposées par McIlhennyCo.



Unilever  
Food  
Solutions



# ECOSSE

## FISH BURGER ET TARTARE FUMÉ



### Ingrédients (10 personnes)

Bun's.....	10
Filet de saumon.....	850g
Farine.....	250g
Chapelure fine.....	250g
Oeufs.....	3
<b>Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA®.....</b>	<b>0,4L</b>
<b>Saveurs Intenses Fumé KNORR® PROFESSIONAL.....</b>	<b>15g</b>
Câpres hachées.....	20g
Cornichons hachés.....	30g
Oignons nouveaux ciselés .....	30g
Persil haché.....	15g
Salade iceberg en chiffonnade.....	1
Citrons jaunes.....	2
Huile .....	0,5L

### Préparation

Portionner le filet de saumon.

Préparer les bacs pour la panure, farine, chapelure et œufs battus.

Paner les portions de poissons, appuyer légèrement dessus pour faire adhérer la panure.

Confectionner la sauce tartare fumée, avec la **Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA®**, **Saveurs Intenses Fumé KNORR® PROFESSIONAL**, câpres, cornichons, oignons ciselés et persil haché, réserver et assaisonner.

Cuire les poissons dans une sauteuse avec de l'huile bien chaude et les retourner au bout de 4 minutes. Réserver et assaisonner.

Couper les bun's, les toaster. Disposer la sauce Tartare Fumée, chiffonnade de salade et le saumon pané. Ajouter un peu de sauce tartare et recouvrir.

Servir aussitôt avec des frites.



Unilever  
Food  
Solutions

# PAYS DE GALLES

## CROUSTY POTATOES GALLOIS



### Ingrédients (10 personnes)

<b>Palet Croustillant LE BOUCHER VEGETARIEN®</b> .....	10
Galettes Rösties.....	10
Fondue d'oignons.....	200g
Chapelure.....	400g
Cheddar émincé.....	200g
Comté râpé.....	200g
Poireau émincé.....	250g
Beurre.....	80g
Noix de muscade râpée	
<b>Moutarde de Dijon AMORA®</b> .....	30g
Lait.....	0,10L
Farine.....	100g
Œufs.....	2
Herbes hachées (persil, thym et sauge).....	20g
Huile	
<b>Sauce Ail HELLMANN'S®</b> .....	250g

### Préparation

Suer le poireau avec la moitié du beurre. Réserver.

Mélanger noix de muscade râpée, herbes fraîches, les fromages râpés et émincés avec la moitié de la chapelure. Ajouter le poireau et assaisonner.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes avec la **Moutarde de Dijon AMORA®** et ajouter le mélange de pain et de fromage. Incorporer le lait. Former des boulettes, réserver 30mn et filmer.

Chauffer le four 180°.

Paner les boulettes, farine, blancs d'œufs battus et le reste de chapelure. Les poêler dans le reste du beurre. Les déposer dans une plaque et les cuire 20mn au four.

Cuire les **Palets croustillants LE BOUCHER VEGETARIEN®** en même temps 9mn.

Frirer les röstis.

Dresser, déposer le confit d'oignons sur le rösti, ajouter le palet croustillant, les boulettes et la **Sauce Ail HELLMANN'S®**, décorer avec des herbes.



Unilever  
Food  
Solutions



# ITALIE

## PÂTES CARBONARA



### Ingrédients (10 personnes)

Pâtes crues.....	800g
Œufs entiers liquide en bidon ....	350g
Jaunes d'œuf liquide en bidon ....	180g
Guanciale sinon Pancetta ou lard ....	300g
Pecorino ou Parmesan râpé.....	300g
<b>Saveurs Intenses Fumé KNORR® PROFESSIONAL.....</b>	<b>18g</b>
Sel, poivre du moulin	

### Préparation

Couper le Guanciale ou lard en lardons fins, et faire revenir durant quelques minutes, jusqu'à obtenir du croustillant. Réserver.

Faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée en respectant les instructions du paquet.

Pendant ce temps battre les œufs liquides (entiers et jaunes) puis ajouter la moitié du fromage et **Saveurs Intenses Fumé KNORR® PROFESSIONAL**, poivrer généreusement.

Egoutter les pâtes en conservant environ 100ml d'eau de cuisson, disposer les pâtes dans le mélange œuf / fromage puis mélanger le tout rapidement jusqu'à ce que les pâtes soient bien enrobées de sauce. Si la sauce n'est pas assez fluide ajouter progressivement de l'eau de cuisson des pâtes jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Servir sur assiettes creuses ajouter ensuite le lard et le reste de fromage, rectifier l'assaisonnement en poivre et servir aussitôt.



Unilever  
Food  
Solutions



# NAMIBIE

## BROCHETTES DE POULET ET LÉGUMES



### Ingrédients (10 personnes)

Poulet sans os, découpé en cubes	1,2kg
Yaourt	250g
Oignon	1
Huile d'olive	1 c. à soupe
Jus de citron	1 c. à soupe
Concentré de tomate	1 c. à soupe
<b>TABASCO® Vert</b>	<b>à convenance</b>
<b>Purée d'épices ail KNORR® PROFESSIONAL</b>	<b>30g</b>
<b>Purée d'épices gingembre KNORR® PROFESSIONAL</b>	<b>30g</b>
<b>Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA®</b>	<b>200g</b>
<b>Sauce Barbecue HELLMANN'S®</b>	<b>150g</b>
<b>Moutarde de Dijon AMORA®</b>	<b>30g</b>
Sel, Poivre	

### Préparation

Mélanger le yaourt avec le jus de citron, l'huile d'olive, l'oignon émincé, la **Purée d'épices ail KNORR® PROFESSIONAL** et la **Purée d'épices gingembre KNORR® PROFESSIONAL**, la sauce **TABASCO® Vert**, du sel et du poivre.

Versez cette marinade sur les cubes de poulet, bien mélanger et laisser mariner au frais 3h minimum.

Confectionner des brochettes avec les cubes de poulet et cuire sur un grill 10 à 15 minutes.

Préparer la sauce avec la **Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA®**, la **Sauce Barbecue HELLMANN'S®** et la **Moutarde de Dijon AMORA®**. Mélanger bien.

Servir avec la sauce cocktail barbecue et accompagner de légumes rôtis au four, idéalement des pommes de terre, des patates douces et des carottes.



TABASCO®, le logo losange TABASCO® et la bouteille TABASCO® sont des marques déposées par McIlhennyCo.



Unilever  
Food  
Solutions



# URUGUAY

## BURGER ET SON FROMAGE QUESO COLONIAL



### Ingrédients (10 personnes)

Pain burger rond .....	10pc
<b>Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA®</b> .....	<b>150g</b>
<b>Palet croustillant LE BOUCHER VEGETARIEN®</b> .....	<b>10pc</b>
Queso Colonial .....	10 tranches
Cornichons	
Salade de votre choix .....	150g
Tomates .....	200g
<b>Sauce Barbecue HELLMANN'S®</b>	

### Préparation

Couper le pain burger, passer au four 2 min à 180°C chaque face.

Cuire 5 min en friteuse les **Palets croustillants LE BOUCHER VEGETARIEN®**, réserver.

Recouvrir la face supérieure de **Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA®**.

Tartiner la face inférieure du pain avec la **Sauce Barbecue HELLMANN'S®** et y déposer la tomate, les cornichons puis le **Palet croustillant LE BOUCHER VEGETARIEN®**.

Garnir d'une tranche de fromage et de salade.

Refermer le burger, l'emballer et le mettre sur plaque.

Réchauffer le tout dans une armoire chauffante ou au four 10 minutes à 120°C.



Unilever  
Food  
Solutions