

Idées recettes autour des épices et des marinades



Tartare de saumon, billes de betterave aux épices Orientales

Filet de Saumon haché au couteau assaisonné avec de la marinade Provençale. Billes de betterave aux épices Orientales.



Raviolis d'Épinards & Ricotta accompagnés d'un beurre Tex Mex

Raviolis cuits simplement à l'eau. Détendre la marinade Tex Mex avec un peu d'eau de cuisson, ajouter un peu de beurre frais et rouler les raviolis dans cette préparation.



Wok de légumes aux épices

Les légumes sont sautés au wok et assaisonnés de fond de légumes et de marinade Moutarde.



La Tomate « Potager »

Faites cuire les légumes dans le fond de volaille EXCELSENS aromatisé de marinade Provençale. Ensuite servez les dans une grosse tomate évidée.

Idées recettes autour des épices et des marinades



Mix plancha :

gambas, légumes (courgettes, oignons, spaghetti de légumes), grosse saucisse aux épices provençales, andouillette

Saucisse fabriquée avec le mélange d'épices provençales, gambas marinées à la marinade Tex Mex, viandes et légumes cuits à la plancha avec les épices mélange pour viandes des Caraïbes et les marinades Méditerranéenne et celle aux Herbes



Carpaccio d'ananas en sabayon

Réaliser un carpaccio avec l'ananas épluché. Réaliser le sabayon, incorporer un peu de mélange « épices pour viandes » sud américain. Gratiner au chalumeau.



Crêpes d'ananas fourrées de mousse sabayon chocolat au rhum

Réaliser un sabayon en remplaçant une partie de l'eau avec du rhum. Lorsque le sabayon est monté, ajouter 400 g de chocolat de couverture, à 66% de cacao minimum, fondu. Dans un sirop à 30°, pocher les fines tranches d'ananas. Laisser refroidir. Former des quenelles avec la mousse et en garnir les tranches d'ananas. Au dressage, ajouter un peu d'épices mélange pour viandes sud américain.