

Add a pinch of Apollo **PROFESSIONAL**

Nouveau Professional Marinades

La solution aromatique pour
agrémenter les menus

*Les
Intenses*



Nouveau!



- Valorisation des préparations
- Intensité aromatique vs couronnement
- Produits brillants
- Enrobage parfait des préparations
- Gain de temps, multi-usages
- Solution économique
- Pas de perte, disponibilité immédiate
- Personnalisation des recettes

Add a pinch of Apollo
Dans un **flacon**
doseur pratique

PROFESSIONAL MARINADES LES INTENSES		
NUMÉRO DE L'ARTICLE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	POIDS
A457010-09	Ail Persil	950 ml
AW06881-04	Tomate et Poivron	950 ml
A457000-07	Romarin Citron	950 ml
AW08332-03	Curry-Coco Citronnelle	950 ml
A456980-06	Tomate, Thym et Basilic	950 ml



Salade thaï de bœuf



INGRÉDIENTS

- 100 g **GRAINES DE SÉSAME**
- 250 g **DRESSING BASE OLIVA**
- 50 g **MAYO PEPPADEW**
- 250 g **CURRY-COCO CITRONNELLE**
- 2,5 kg Bœuf (contre-filet ou bavette)
- 500 g Jeunes pousses de salade
- 50 g Radis marinés type pickles
- 200 g Tomates, coupées en brunoise
- 200 g Oignons marinés type pickles
- 100 g Coriandre fraîchement hachée
- 10 g Huile de sésame
- 100 g Pépins de grenade

PREPARATION

- Mélangez 50 grammes de la **MARINADE CURRY COCO** avec la **VINAIGRETTE OLIVA**.
- Marinez la viande avec le reste de la **MARINADE CURRY-COCO CITRONNELLE**. Mettez la viande sous-vide avec la marinade pour une meilleure diffusion des goûts.
- Lorsque la viande est marinée, Enrobez-la avec les **GRAINES DE SÉSAME** et faites-la griller sur le barbecue jusqu'à la cuisson souhaitée.
- Préparez la salade sur une assiette, coupez le bœuf et disposez-le sur le dessus de la salade. Agrémentez de vinaigrette au curry, de **MAYO PEPPADEW**, de pickles et de pépins de grenade. Finissez avec de la coriandre fraîchement hachée.



Gaufre de patate douce et crevettes



INGRÉDIENTS

- 100 g **MELANGES D'ÉPICES NASI**
- 80 g **TOMATE, THYM ET BASILIC**
- 400 ml **SAUCE WHISKEY COCKTAIL**
- 800 g Patate douce, cuite vapeur
- 240 g Oeuf entier
- 80 g Beurre doux
- 250 g Farine
- 100 ml Lait
- 20 g Levure chimique
- 750 g Crevettes 40/60 décortiquées
- 800 g Courgette
- 1 Salade iceberg

PREPARATION

- Cuisez les patates douces, réduisez-les en purée et incorporez le lait, les œufs, la farine, la levure et le beurre. Laissez reposer 2h00 au froid puis confectionnez les gaufres.
- Saupoudrez les crevettes avec le **MÉLANGE D'ÉPICES NASI**. Laissez reposer 2h00 au froid puis poêlez-les vivement.
- Découpez les courgettes en julienne. Poêlez-les et déglecez avec la **MARINADE TOMATE, THYM ET BASILIC**.
- Disposez les crevettes et les courgettes cuites sur la gaufre. Parsemez de salade iceberg émincée.
- Arrosez généreusement de **SAUCE WHISKEY COCKTAIL**.

Astuce du Chef: Les crevettes peuvent être remplacées par des tentacules de calmars ou des filets de poulets émincés.

