



# DES RECETTES SNACKING, RAPIDES ET GOURMANDES

TACOS À L'EFFILOCHÉ DE BOEUF,  
GUACAMOLE & **SAUCE CHOLULA**

HOUMOUS DE CAROTTES & POIS CHICHES  
AU **TOPPING POUR SALADE & POKÉ**

EFFILOCHÉ DE VOLAILLE AU **YASSA**  
DANS SON PAIN BRIOCHÉ

BAO BURGER  
AU POULET **SAUCE SATAY**

SHORTBREAD AUX **FUDGES CAMEL**  
& MOUSSE CHOCOLAT COCO

MOUSSE À LA **PÂTE DE VANILLE**,  
GRANOLA & ANANAS





## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

1 kg de paleron de bœuf  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
300 g de tomates concassées  
1 bouquet de coriandre fraîche  
**Sauce Cholula Original**  
10 tortillas

## TACOS D'EFFILOCHÉ DE BŒUF, GUACAMOLE ET SAUCE CHOLULA

### PRÉPARATION

1. Disposez le paleron dans une marmite d'eau froide. Portez à ébullition 2 minutes puis égouttez la viande.
2. Dans la même marmite, versez un filet d'huile et marquez la viande de chaque côté.
3. Ajoutez l'oignon coupé en deux et l'ail écrasé. Salez et ajoutez de l'eau à hauteur. Laissez cuire à couvert, à feu doux pendant au moins 3 heures, jusqu'à ce que la viande s'effiloche bien.
4. Une fois la viande cuite, effilochez-la tant qu'elle est encore chaude.
5. Mélangez la viande avec la coriandre fraîche, la tomate concassée et la **Sauce Cholula Original**.
6. Servez dans des tortillas, accompagnées d'un guacamole et de salade émincée.





## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

400 g de pois chiches rincés et égouttés  
500 g de carottes  
1 citron jaune (le jus)  
5 cl d'**Huile de Sésame Thai Kitchen**  
10 cl huile d'olive  
8 g de **Topping pour Salade & Poké Ducros**  
Sel

# HOUMOUS DE CAROTTES AU TOPPING POUR SALADE & POKÉ

## PRÉPARATION

1. Épluchez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les suer dans une marmite avec un filet d'huile d'olive puis couvrez d'eau à hauteur.
2. Portez à ébullition et laissez cuire doucement à couvert pendant environ 20 minutes.
3. Lorsque les carottes sont fondantes, mixez-les avec les pois chiches. Ajoutez le citron, l'huile d'olive, l'**Huile de Sésame** et une pincée de sel. Ajoutez un peu d'eau de cuisson afin d'obtenir une consistance bien lisse.
4. Ajoutez le **Topping pour Salade & Poké** à la fin, mélangez délicatement et servez accompagné de crackers et de légumes crus.





## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

1 kg de filets de volaille  
20 g de **Mélange Yassa Ducros**  
1 citron (le jus)  
10 pains type lobster rolls  
150 g de mayonnaise  
1 c à café de **Gingembre Ducros**  
1/2 c à café de **Cumin Ducros**  
1 botte de persil frais

## EFFILOCHÉ DE VOLAILLE AU YASSA, DANS SON PAIN BRIOCHÉ

### PRÉPARATION

1. Enrobez les filets de volaille du **Mélange Yassa** et du jus de citron. Disposez-les sur une plaque à rotir et faites cuire à l'étouffée au four pendant 20 minutes à 180°C.
2. Après cuisson, effilochez les filets de volaille et incorporez le jus de cuisson. Ajoutez le persil haché et mélangez.
3. Mélangez la mayonnaise avec le **Gingembre** et le **Cumin**.
4. Garnir les pains de cette mayonnaise, de l'effilochée de volaille yassa et de feuilles de salade. Accompagnez de frites de bananes plantain.





## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10 pains bao  
1 kg de filets de poulet  
150 g de **Sauce Satay Thai Kitchen**  
300 g de carottes râpées  
300 g de chou blanc émincé  
1 poivron coupé finement en lamelles  
1 botte de coriandre fraîche  
1 citron vert (le jus)  
60 ml de **Sweet Chili Sauce Thai Kitchen**

## BAO BURGER AU POULET SAUCE SATAY

### PRÉPARATION

1. Coupez les filets de poulet en lamelles et enrobez-les avec les 2/3 de la **Sauce Satay**.  
Mélangez et laissez mariner au moins 1 heure.
2. Disposez les filets de poulet sur une plaque de cuisson et faites cuire à 180°C pendant 15 minutes.
3. Pour les légumes croquants, mélangez ensemble tous les légumes, ajoutez le jus de citron vert, la **Sweet Chili Sauce** et la coriandre émincée.
4. Avec un pinceau, répartissez le reste de **Sauce Satay** dans les pains bao.
5. Ajoutez les légumes croquants et les lamelles de poulet au satay.
6. Servez sans attendre.





## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS POUR LA MOUSSE CHOCOLAT/COCO :

200 g de chocolat noir  
½ l de Crème de Coco Thai Kitchen  
40 g de sucre glace

## POUR LE SHORTBREAD AUX FUDGES CARAMEL :

150 g de farine  
100 g de margarine  
50 g de sucre  
50 g de Fudge Caramel Vahiné

# SHORTBREADS AUX FUDGES & MOUSSE CHOCOLAT/COCO

## PRÉPARATION

### POUR LA MOUSSE CHOCOLAT/COCO :

1. Faites fondre le chocolat au bain marie puis laissez tiédir.
2. Foisonnez la **Crème de Coco** avec le sucre glace puis incorporez délicatement au chocolat fondu. Réservez au frais.

### POUR LE SHORTBREAD AUX FUDGES CARAMEL :

3. Mélangez la margarine et le sucre avec un fouet.
4. Ajoutez la farine, puis les **Fudge Caramel** et formez une boule.
5. Abaissez à environ 1 cm d'épaisseur sur une plaque de cuisson. Enfourez à 170°C pendant 10 à 15 minutes. Laissez tiédir et coupez à l'aide d'un emporte pièce.
6. Servez les shortbread accompagnés de la mousse chocolat/coco.





## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES POUR LA MOUSSE PÂTE DE VANILLE :

300 ml de lait entier  
150 ml de crème  
15 g de sucre  
100 g de jaunes  
50 g de chocolat blanc  
15 g de masse de gélatine  
150 g de mascarpone  
15 g de **Pâte de Vanille Vahiné**

## POUR LE GRANOLA :

100 g de flocons d'avoine  
50 g de miel  
100 g de **Pépites Caramélisées Vahiné**

## POUR LA COMPOTÉE D'ANANAS :

1 petit ananas  
1 citron vert  
15 g de **Pâte de Vanille Vahiné**

# MOUSSE À LA PÂTE DE VANILLE, GRANOLA & ANANAS

## PRÉPARATION

### POUR LA MOUSSE PÂTE DE VANILLE :

1. Faites blanchir les jaunes avec le sucre, ajoutez le lait et la crème. Réalisez une crème anglaise et une fois la température de 83°C atteinte, ajoutez la masse de gélatine et versez sur le chocolat blanc et le mascarpone.
2. Mélangez et laissez refroidir. Versez en siphon et incorporez deux cartouches de gaz.

### POUR LE GRANOLA :

3. Faites tiédir le miel et mélangez-le avec les flocons d'avoine et les **Pépites Caramélisées**.
4. Répartissez sur une plaque de cuisson et enfournez une dizaine de minutes à 160°C.

### POUR LA COMPOTÉE D'ANANAS :

5. Coupez l'ananas en petits cubes, mélangez avec les zestes du citron et la **Pâte de Vanille**.
6. Disposez l'ananas dans des verrines, répartissez la mousse vanille et ajoutez le granola.

