

Idées Recettes et suggestions d'utilisations :

Nous avons créé ce petit document pour vous accompagner avec l'utilisation de nos mélanges d'épices.

ASSAISONNEMENT À LA GRECQUE :

Cet assaisonnement est excellent pour faire des patates grecques, pour ajouter à vos légumes ou soupes.

ASSAISONNEMENT MANGUE ET CARI :

Cet assaisonnement est excellent avec le poisson, le poulet ou pour aromatiser vos potages. Vous pouvez aussi l'utiliser pour faire une trempette pour accompagner vos crudités, frites ou sauces pour accompagner la fondue chinoise.

ASSAISONNEMENT TOUT USAGE :

Cet assaisonnement est très bon dans les soupes, les légumes, les pommes de terre, les salades, les sauces ou pour faire des croutons pour accompagner vos tartares préférés. En fait, on en met partout...

ASSAISONNEMENT GRILLADE SUPÉRIEUR :

Cet assaisonnement est parfait pour assaisonner tous les types de grillades, porc bœuf, agneau.

ASSAISONNEMENT BBQ:

Cet assaisonnement est parfait pour assaisonner le poulet et donner un peu de saveur à vos omelettes ou fromage.

ASSAISONNEMENT BBQ CAJUN:

Cet assaisonnement est parfait pour assaisonner le poulet, poisson, légumes, riz ou pâtes. Donne un petit goût piquant et épicé.

ASSAISONNEMENT WHISKY BBQ :

C'est un excellent enrobage pour les pièces de viandes à cuire sur le BBQ, au fumoir ou pour la cuisson sous-vide. Il est excellent avec le bœuf, veau, porc et l'agneau. Vous pouvez aussi l'utiliser pour faire une trempette pour accompagner vos crudités, frites ou sauces pour accompagner la fondue chinoise.

Recette :

Sauce :

1 c. à thé avec 1 tasse de mayonnaise, vous pouvez remplacer la mayonnaise par du yogourt nature ou de la crème sûre.

ASSAISONNEMENT POIVRON ROUGE ET AIL :

Cet assaisonnement est parfait pour le porc, le poulet et la dinde. Vous pouvez également l'utiliser pour faire des trempettes pour vos crudités, frites ou sauce pour accompagner la fondue chinoise.

Recette :

Sauce :

1 c. à thé avec 1 tasse de mayonnaise, vous pouvez remplacer la mayonnaise par du yogourt nature ou de la crème sûre.

Ragoût de dinde aux canneberges :

2 c. à soupe d'huile d'olive

1½ tasse de patates douces

2 carottes

2 panais

1 branche de céleri

1 tasse de navet

1 litre de bouillon de poulet

500 gr. cubes de dinde

5 c. à soupe d'assaisonnement poivrons rouges et ail

1 ½ tasse de canneberges, fraîches ou surgelées

4 c à soupe féculé de maïs dilué dans de l'eau froide

Sel et poivre

Dans une casserole, saisir les cubes de dindes dans l'huile d'olive, réserver.

Trancher en rondelle les carottes, le panais et le céleri.

Couper en dé le navet et les patates douces.

Chauffer le bouillon de poulet dans la casserole, rendu à ébullition, ajouter les légumes et le poulet et laisser mijoter 20 minutes avec le couvercle

Dissoudre la féculé de maïs avec l'eau froide et épaissir le bouillon.

Ajouter les canneberges et laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse

ASSAISONNEMENT MÉDITERRANÉEN :

Cet assaisonnement rend chaque recette délicieuse, qu'il s'agisse de poisson, de porc, de poulet ou d'agneau. Utilisez-le aussi pour rehausser votre plat d'accompagnement préféré.

Recette :

Salade Méditerranéenne (4 portions) :

- 1 $\frac{1}{4}$ tasse de pois chiches cuits, rincés et égouttés
- 1 $\frac{1}{4}$ tasse d'haricots rouges cuits, rincés et égouttés
- 1 $\frac{1}{4}$ tasse d'haricots noirs cuits, rincés et égouttés
- $\frac{1}{2}$ tasse de concombre en cubes
- $\frac{3}{4}$ tasse d'oignons rouges émincés
- $\frac{3}{4}$ tasse de poivrons rouges en cubes
- $\frac{3}{4}$ tasse de poivrons jaunes en cubes
- 1 tasse de mini tomates coupés en deux
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 5 c. à soupe d'assaisonnement méditerranéen

Compléter avec du fromage feta ou bocconcini perlé, des olives noires dénoyautées et du persil frais. Vous pouvez ajouter un peu de croquant en choisissant une laitue boston et la romaine et ainsi créer une salade composée.

SAUCE À SPAGHETTI :

Utilisation suggéré :

- 5 lbs de bœuf haché ou veau
- 4 tasses de légumes de votre choix
- 2 conserves de sauce tomate (680 ml)
- 2 conserves de tomate broyé (796 ml)
- 1 conserve de pâte de tomate (156 ml)
- 2 conserves de tomate en dé (796 ml)
- 1 sauce chili (455 ml)
- 1 conserve de jus de tomate (540 ml) vous pouvez remplacer 2 conserves de soupe aux tomates selon les goûts
- Ajouter 130 gr. assaisonnement sauce spaghetti
- Laisser mijoter environ 1h30- 2h00

Astuce : pour une sauce plus piquante, ajouter du piment broyé ou votre sauce piquante préféré.