

DISTRIBUTION

DANHEL

ÉQUIPEMENTS & INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES

Livre de Recettes

Mets préparés



MEMBER OF THE FRUTAROM GROUP



MEMBRE DU GROUPE FRUTAROM

POUR MIEUX VOUS SERVIR

Notre Mission

Être les leaders dans l'assistance technique auprès des artisans de métiers de bouche et offrir des produits, des équipements, un service et un support technique de qualité, répondant aux exigences de chacun des clients.

DISTRIBUTION DAN-HEL INC.

790 rue Ardouin, local 100

Québec, Qc. G1C 7J8

Tél : 418-666-4798

Fax : 418-663-4513

Courriel : danhel@bsa.ca

Web : www.smb-bsa.ca

Martin Durivage, président

Cell : 418-564-3226

mdurivage@bsa.ca

Alexandre Rousseau, représentant

Cell: 819-698-5224

arousseau@bsa.ca

Alain Rodrigue, représentant

Cell : 418-356-8737

arodrigue@bsa.ca

Table des matières

Notre Mission	3
Table des matières	4
La Sauce Suprême	8
Chaudrée de palourdes	9
Crème de Brocofleur	9
Crème de poulet.....	10
Émincé de volaille à la moutarde de Meaux	10
Gratin Jardinier	11
Lasagne de Poulet et Jambon.....	11
Linguine aux champignons et jambon.....	12
Pâté au poulet	12
Potage aux champignons	13
Poulet Alfredo aux champignons	13
Quiche jambon, champignon et béchamel	14
Sauce à la Dinde	14
Sauce aux fruits de mer	15
Sauce pesto	15
Soupe automnale	16
Vol-au-vent au jambon.....	16
La Sauce Demi-Glace	18
Bœuf Bourguignon (15 portions)	18
Bœuf Stroganoff.....	19
Bouilli de légumes automnal.....	20
Casserole de jambon jardinière.....	20
Cubes de bœuf et carottes à la campagnarde	21
Émincé de porc à la moutarde de Meaux	21
Osso bucco	22
Sauce demi-glace à la canneberge	22
Sauce Rougemontoise	23
Poitrine de canard sauce rougemontoise	23

Sauce aux poivres.....	24
Lanière de bœuf poivrade.....	24
Saucisse en demi-glace.....	25
La Sauce Marinara.....	28
Bœuf africain à la mijoteuse	29
Boulettes de saucisse italienne (mijoteuse).....	30
Cannellonis farcis à la saucisse et sauce rosée.....	31
Lanières de poulet italiennes à la mijoteuse.....	32
Pain de viande marinara.....	32
Pâtes penne à la saucisse	33
Poulet au beurre.....	33
Poulet Cacciatore	34
Poulet chasseur	35
Ragoût de poulet et tomates	36
Ratatouille	37
Sauce bolognaise.....	38
Autres Sauces et Bases	39
Sauce BBQ	40
Sauce brune.....	40
Sauce à poutine	40
Sauce à ragoût.....	41
Base de soupe au bœuf (bouillon)	41
Base de soupe au poulet (bouillon).....	41
Bouillon de légumes.....	41
Crème de brocoli	42
Crème de céleri	42
Crème de champignon	42
Crème de poireau.....	42
Base pour sauce mayonnaise	43
Soupe à l'oignon.....	44

Bouillon à fondue chinoise.....	46
Bouillon aux fines herbes	46
Bouillon à l'asiatique	47
Bouillon pour fondue au gibier	47
Bouillon jardinier	48
Bouillon aux tomates.....	48
Bouillon au vin blanc	49
Bouillon pour fondue à la volaille.....	49

Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.

DISTRIBUTION

DAN+HEL

ÉQUIPEMENTS & INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES

Sauce Suprême

MC12001



MEMBER OF THE FRUTAROM GROUP



MEMBRE DU GROUPE FRUTAROM

La Sauce Suprême

La Sauce Suprême s'utilise d'abord comme béchamel. Puis, on peut y ajouter du vin blanc pour en faire une sauce vin blanc sur du veau, du porc ou de la volaille, ou mettre de l'estragon et du fumet de poisson pour servir sur vos poissons favoris. Elle se transforme en sauce à la King sur vos vol-au-vent aux fruits de mer ou au poulet et s'utilise pour confectionner de délicieux pâtés au poulet.

En ajoutant un carré de beurre avec du fromage gruyère et du parmesan râpé, elle se convertit en sauce Mornay délicieuse sur les gratins de légumes et de pommes de terre. Avec des fines herbes à la provençale, herbes italiennes ou encore de la moutarde de Meaux, elle agrémentera vos jambons, charcuteries et volailles.

On peut faire de la sauce suprême une sauce Alfredo en y ajoutant du beurre, du parmigiano, du fromage à la crème et de la crème à cuisson, ou encore une délicieuse sauce carbonara en y ajoutant des miettes de bacon cuites, du parmesan et du poivre.

La sauce suprême se transforme parfaitement pour créer vos crèmes de poulet, brocolis, choux fleurs, légumes, champignons, carottes, poireaux, fruits de mer, chaudière de palourdes, bisque de crevette ou de homard et autres veloutées. Avec un peu de pâte de tomate ou de crème de tomate et quelques fines herbes, elle devient une succulente sauce rosée à servir sur vos pâtes alimentaires préférées.

Mélange de Base pour la sauce suprême (MC12001)

Pour une texture plus claire : Idéale pour les sauce à la King et aux fruits de mer

Ingrédients	Recette 1 kg	Recette 5 kg
Mélange à sauce suprême MC12001	90 g (¾ tasse)	450 g (3¾ tasses)
Eau froide	430 g (1¾ tasse)	2,15 kg (8¼ tasses)
Lait 2%	480 g (2 tasses)	2,40 kg (9 tasses)

Pour une texture plus épaisse : Idéale pour napper des viandes ou des pâtes

Ingrédients	Recette 1 kg	Recette 5 kg
Mélange à sauce suprême MC12001	130 g (1 tasse)	650 g (5 tasses)
Eau froide	410 g (1½ tasse)	2,05 kg (8 tasses)
Lait 2%	460 g (1¾ tasse)	2,30 (8½ tasses)

Préparation :

1. Dissoudre l'assaisonnement dans l'eau froide et le lait.
2. Mijoter à feu doux en brassant jusqu'à obtenir une texture veloutée.

Chaudrée de palourdes

Mélange à sauce suprême (MC12001)	250 g (2 tasses)
Eau froide	1 litre (4 tasses)
Lait 2%	1 litre (4 tasses)
Palourdes baby	350 g (¾ tasse)
Maïs entier égoutté	200 g (1 tasse)
Pommes de terre en dés	200 g (1 tasse)
Poivrons rouge et jaune en dés fin	200 g (1 tasse)
Fumet de poisson	796 ml (1bte de 28 onces)
Sel et poivre	Au goût

Préparation :

1. Faire la béchamel avec l'eau froide, le lait, l'assaisonnement MC12001 et le fumet de poisson
2. Faire cuire les pommes de terre et les poivrons.
3. Mélanger le tout et y ajouter les palourdes et le maïs.
4. Mijoter quelques minutes tout en remuant.
5. Assaisonner et servir.

Crème de Brocofleur

Mélange à sauce suprême (MC12001)	250 gr (2 tasses)
Eau froide	500 ml (2 tasses)
Bouillon de poulet (MC12007)	500 ml (2 tasses)
Lait 2%	1 L (4 tasses)
Chou-fleur	400 g (4 tasses)
Brocoli	400 g (4 tasses)
Oignon haché	250 ml (1 tasse)
Beurre ou margarine	30 ml (2 c à soupe)
Sel et poivre	Au goût

Préparation :

1. Dans un casserole, mélanger la base MC12001 avec l'eau, le lait et le bouillon de poulet. Chauffer et réserver.
2. Fondre le beurre et u faire revenir l'oignon.
3. Faire cuire le brocoli et le chou-fleur à la vapeur.
4. Après la cuisson, mélanger le tout au robot culinaire.
5. Assaisonner et servir.

Crème de poulet

Mélange à sauce suprême (MC12001)	250 g (2 tasses)
Eau froide	1 litre (4 tasses)
Lait 2%	1 litre (4 tasses)
Poulet cuit en dés	300 g (½ livres)
Carottes en dés fins	100 g (½ tasse)
Céleri en dés fins	100 g (½ tasse)
Oignons en dés fins	150 g (¾ tasse)
Beurre	30 ml (2 c à soupe)
Sel et Poivre	Au goût

Préparation

1. Fondre le beurre et suer les légumes sans coloration.
2. Ajouter l'eau froide et le lait avec l'assaisonnement MC12001
3. Mijoter à feu doux quelques minutes tout en remuant constamment.
4. Assaisonner et servir.

Émincé de volaille à la moutarde de Meaux

Mélange à sauce suprême (MC12001)	300 g (2¼ tasses)
Eau froide	1,4 kg (6 tasses)
Lait 2%	1,5 kg (6¼ tasses)
Poivrons rouge, vert, jaune et orange en dés	340 g (2 tasses)
Oignons rouges en gros dés	400 g (2 tasses)
Moutarde de Dijon	225 g (1 tasse)
Moutarde de Meaux	75 g (4 c à soupe)
Lanières de poulet	900 g (2 lbs)
Huile d'olive	30 ml (2 c à soupe)

Préparation

1. Saisir les lanières de poulet dans la moitié de l'huile d'olive et réserver.
2. Suer les légumes sans coloration dans l'autre moitié d'huile d'olive à feu moyen et réserver (ou cuire à la vapeur).
3. Dans une marmite, mettre l'eau froide, le lait, et l'assaisonnement MC12001 afin de faire la sauce.
4. Cuire environ 5 minutes et incorporer le reste de tous les ingrédients.
5. Mijoter jusqu'à tendreté des légumes et monter en température.

N.B. Vous pouvez ajouter une pincée de muscade, un peu de vin blanc, cidre de pomme ou vin de glace.

Gratin Jardinier

Mélange à sauce suprême (MC12001)	500 g (4 tasses)
Eau froide	1,6 kg (6 tasses)
Lait 2%	1,7 kg (7 tasses)
Légumes congelés au choix	2,2 kg (4¼ lbs)
Fromage râpé	800 g (1½ tasse)

Préparation

1. Faire chauffer l'eau, le lait, et l'assaisonnement MC12001 jusqu'à l'obtention d'une belle sauce.
2. Ajouter les légumes et cuire à feu doux jusqu'à tendreté.
3. Monter en température.
4. Mettre dans un contenant allant au four ajouter le fromage râpé et faire gratiner.

N.B. Si vous utiliser des légumes frais, les blanchir avant de les intégrer à la sauce.

Lasagne de Poulet et Jambon

Beurre	60 ml (¼ tasse)
Champignons tranchés	12 champignons
Oignon haché finement	1 oignon
Poivron vert haché	1 poivron
Mélange à sauce suprême (MC12001)	100 g (¾ tasse)
Eau froide	500 ml (2 tasses)
Lait froid	500 ml (2 tasses)
Base de soupe au poulet (MC12007)	30 ml (2c. à soupe)
Muscade	1 ml (1c. à thé)
Lasagnes cuites	12 feuilles
Jambon cuit en cube	500 ml (2 tasses)
Poulet cuit en cube	500 ml (2 tasses)
Fromage râpé	500 ml (2 tasses)
Sel et poivre	au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 450.
2. Huiler un plat à cuisson 16 x 9.
3. Mélanger l'eau froide, le lait la base de poulet et le mélange à sauce suprême et porter à ébullition à feu moyen en fouettant. Réserver.
4. Chauffer le beurre dans une casserole à feu moyen. Sauter les champignons, l'oignon et les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient tendre.
5. Ajouter les légumes et la muscade à la sauce et assaisonner au goût.
6. Monter la lasagne (sauce, jambon, poulet, feuille de lasagne). Ajouter le fromage et cuire de 35 à 40 minutes.

Linguine aux champignons et jambon

Pâtes linguine	225 g
Huile de canola	15 ml (1c. à soupe)
Beurre	15 ml (1 c. à soupe)
Oignon haché	1 oignon
Ail émincées	2 gousses
Champignon tranchées	250 ml (1 tasse)
Mélange à sauce suprême (MC12001)	90 g (¾ tasse)
Eau froide	500 ml (2 tasses)
Lait 2%	500 ml (2 tasses)
Jambon cuit en lanières	225 g (½ livre)
Basilic moulu	5 ml (1 c. à thé)
Sel et poivre	Au goût

Préparation

1. Cuire les linguines selon le mode de cuisson sur l'emballage. Bien égoutter, huiler légèrement et réserver.
2. Mélanger l'eau froide, le lait et le mélange à sauce suprême et porter à ébullition à feu moyen en fouettant. Réserver.
3. Fondre le beurre et cuire les oignons, l'ail et les champignons jusqu'à tendreté. Réduire le feu et ajouter le mélange de sauce suprême, le jambon et le basilic. Assaisonner au goût.
4. Laisser mijoter 5 minutes à feu doux en brassant à quelques reprises.
5. Combiner les pâtes avec la sauce et servir.

Pâté au poulet

Mélange de sauce suprême (MC12001)	1 kg (8 tasses)
Eau froide	3 kg (12 tasses)
Lait 2%	3,25 kg (13 tasses)
Légumes Congelés	2 kg (4½ tasses)
Poulet cuit en dés	2 kg (4½ tasses)

Préparation

1. Mélanger l'assaisonnement avec l'eau et le lait. Porter à ébullition en brassant constamment.
2. Ajouter les légumes à la sauce mijotée puis ajouter les cubes de poulet cuit.
3. Mélanger doucement et monter la température.
4. Remplir les abaisses de pâtes et refermer le dessus.
5. Mettre de la dorure sur le dessus de pâtes pour obtenir une belle couleur dorée et cuire dans un four préchauffé à 325°F pendant 20 minutes à couvert puis 22 minutes à découvert.

Potage aux champignons

Mélange à sauce suprême (MC12001)	250 g (2 tasses)
Eau froide	1 L (4 tasses)
Lait 2%	1 L (4 tasses)
Champignons frais tranchés fins	250 g (2 tasses)
Beurre	30 ml (2 c. à soupe)
Sel et poivre	Au goût

Préparation

1. Fondre le beurre et suer les champignons sans coloration
2. Ajouter l'eau froide, le lait et l'assaisonnement MC12001.
3. Mijoter à feu doux quelques minutes tout en remuant constamment.
4. Assaisonner et mélanger au robot pour une texture uniforme.

N.B. Utiliser d'autres légumes pour varier les saveurs (par exemple oignon et carotte pour un potage Crécy ou pomme de terre et poireau pour un potage parmentier). S'assurer que les légumes sont tendres avant de mélanger au robot.

Poulet Alfredo aux champignons

Poitrine de poulet désossées	4 poitrines
Potage aux champignons (voir recette précédente)	500 ml (2 tasses)
Mélange à sauce suprême (MC12001)	100 g ($\frac{3}{4}$ tasse)
Eau froide	500 ml
Lait 2%	500 ml
Fromage parmesan râpé	30 ml (2 c. à soupe)
Oignon hachés fins	2 oignons
Nouilles aux œufs	1 paquet
Fromage râpé (si le plat est gratiné)	

Préparation

1. Cuire les pâtes selon les instructions du fabricant.
2. Préparer la sauce Alfredo. Faire revenir l'oignon. Mélanger l'eau, le lait et la base de sauce suprême puis amener à ébullition en remuant constamment. Ajouter le fromage parmesan râpé et cuire 2 à 3 minutes. Réserver.
3. Couper les poitrines de poulet en cubes et cuire à feu moyen dans un peu d'huile.
4. Ajouter le potage de champignon et la sauce Alfredo puis porter à ébullition en remuant.
5. Déposer sur les nouilles aux œufs et gratiner si désiré.

N.B. Le potage de champignons peut être remplacé par la crème de champignon (MC12013).

Quiche jambon, champignon et béchamel

Fond de tarte (pâte brisée)	1 fond
Jambon en petits cubes	200 g (½ lb)
Champignon frais émincés	125 g (½ barquette)
Oignon vert coupé finement	1 oignon vert
Œufs	2
Mélange à sauce suprême (MC12001)	50 g (½ tasse)
Lait froid	500 ml (2 tasse)
Fromage gruyère ou cheddar râpé	150 g (1 tasse)
Sel et poivre	Au goût

Préparation

1. Cuire la croûte à tarte à 400°F pendant environ 5 minutes
2. Mélanger la base de sauce suprême, le lait froid, les œufs, le sel et le poivre dans une casserole. Faire chauffer sans amener à ébullition. Réserver.
3. Dans un bol, mélanger le jambon en cubes, le fromage râpé, l'oignon vert et les champignons.
4. Mettre le mélange des ingrédients solides dans la croûte à tarte.
5. Verser la préparation liquide sur le mélange d'ingrédients solides.
6. Cuire au four à 350°F pendant 40 à 45 minutes.
7. Vérifier la cuisson en insérant un cure-dent au centre de la quiche. Le temps de cuisson peut varier selon le four utilisé.

Sauce à la Dinde

Mélange pour sauce demi-glace (MC12004)	50 g (¼ de tasse)
Mélange pour sauce suprême (MC12001)	50 g (1/3 de tasse)
Bouillon de poulet froid (MC12007)	500 ml (2 tasses)
Lait 2%	500 ml (2 tasses)
Assaisonnement tout usage (9K033)	5 g (1c. à thé)
Poivre	Au goût
Sel de céleri (facultatif)	2 g (½ c. à thé)

Préparation

1. Pour le bouillon de poulet : mélanger 10 g (2 c. à soupe) de base MC12007 à 500 ml (2 tasses) d'eau bouillante. Laisser refroidir.
2. Mettre la base de sauce demi-glace (MC12004) et la base de sauce suprême (MC12001) dans une marmite.
3. Ajouter le bouillon de poulet froid, le lait et l'assaisonnement tout usage.
4. Amener à ébullition tout en remuant constamment. Laisser frémir quelques minutes.
5. Assaisonner au goût et servir.

Sauce aux fruits de mer

Mélange pour sauce suprême MC12001	400 g (3¼ tasses)
Eau froide	1,2 kg (4½ tasses)
Lait 2%	1,35 kg (5 tasses)
Fumet de poisson en poudre	12 g (1 c. à soupe)
Fruits de mer ou poisson au choix	2,6 kg (5½ lbs)
Crème de tomate	60 g (4 c. à soupe)

Préparation

1. Mélanger l'eau, le lait la base pour sauce suprême, la crème de tomate et le fumet de poisson. Porter à ébullition et laisser mijoter en remuant constamment jusqu'à obtention d'une texture velouter.
2. Ajouter les fruits de mer cuits et monter en température.

Cette sauce est idéale pour les coquilles, les vol-au-vent, les feuilletés et les pâtes. Réduire un peu la quantité d'eau pour obtenir une texture plus épaisse excellente pour une garniture à crêpe ou à pâté. Pour une saveur plus tomatée, remplacer la crème de tomate par de la pâte de tomate. Il est aussi possible d'ajouter des épinards ciselés ou du vin blanc au goût.

Sauce pesto

Mélange pour sauce suprême (MC12001)	110 g (½ tasse)
Eau froide	480 g (2 tasses)
Lait 2%	480 g (2 tasses)
Pesto de votre choix	40 g (1/3 tasse)

Préparation

Mélanger les ingrédients et porter à ébullition en remuant constamment.

Idéale pour servir avec des pâtes, il est possible de modifier la saveur en changeant le type de pesto.

Soupe automnale

Mélange pour sauce suprême MC12001	250 g (2 tasses)
Eau froide	1 L. (4 tasses)
Lait 2%	1 L. (4 tasses)
Bœuf haché	350 g (³ / ₄ livre)
Oignon haché fin	200 g (1 tasse)
Carottes tranchées fin	200 g (1 tasse)
Céleri tranchés fin	200 g (1 tasse)
Pomme de terre tranchées fin	200 g (1 tasse)
Feuille de laurier (1W9L051)	1
Tomates en dés	796 ml (1 bte de 28 onces)
Sel et poivre	au goût

Préparation

1. Faire revenir le bœuf haché à feu doux.
2. Ajouter les légumes et poursuivre la cuisson 5 minutes en remuant constamment.
3. Faire la sauce suprême avec l'assaisonnement MC12001, l'eau et le lait.
4. Ajouter la béchamel chaude, porter à ébullition, couvrir et mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Brasser de temps en temps.
5. Ajouter les tomates en dés et mijoter.
6. Servir.

Vol-au-vent au jambon

Mélange pour sauce suprême (MC12001)	130 g (1 tasse)
Eau froide	500 ml (2 tasses)
Lait 2%	500 ml (2 tasses)
Mélange carottes et petits pois congelés	250 g (1 tasse)
Cubes de jambon	450 g (1 lb)
Vol-au-vent	

Préparation

1. Mélanger l'assaisonnement de sauce suprême avec l'eau et le lait. Porter à ébullition en brassant constamment. Réserver.
2. Faire bouillir les légumes pendant 3 minutes. Bien égoutter et ajouter à la sauce avec les petits cubes de jambon.

Cuire quelques minutes tout en remuant et servir sur les vol-au-vent.

DISTRIBUTION

DAN+HEL

ÉQUIPEMENTS & INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES

Sauce Demi-Glace

MC12004



MEMBER OF THE FRUTAROM GROUP



MEMBRE DU GROUPE FRUTAROM

La Sauce Demi-Glace

La sauce demi-glace est avant tout une sauce polyvalente. Vous pouvez vous en servir comme base et la transformer en y ajoutant du vin rouge, des champignons, des fines herbes, plusieurs types d'alcool (spiritueux, cidre de glace, porto, liqueurs fines, etc.), de la gelée de fruits, de la moutarde, du poivre, etc. Vous pouvez également y ajouter de la crème (ou de la sauce suprême) ou la monter au beurre.

Elle s'adapte aussi bien à l'agneau qu'au bœuf, porc, volaille et viandes de gibier.

Mélange de Base pour la sauce demi-glace (MC12004)

Ingrédients	Recette 1 kg	Recette 5 kg
Mélange à sauce demi-glace MC12004	105 g (¾ tasse)	525 g (4¼ tasses)
Eau froide	1 kg (4 tasse2)	5 kg (20 tasses)

Préparation

1. Bien dissoudre l'assaisonnement MC12004 dans l'eau froide.
2. Mijoter en brassant constamment jusqu'à obtention d'une texture velouté.

Bœuf Bourguignon (15 portions)

Cubes de bœuf à mijoter	3,5 kg (7 lb)
Mélange pour sauce demi-glace (MC12004)	400 g (3 tasses)
Eau froide	2.25 litres (9 tasses)
Huile de canola	250 ml (1 tasse)
Pâte de tomate	156 ml (5,5 onces)
Champignons entiers en conserve	4 conserves de 284 ml
Carottes tranchées	500 ml (2 tasses)
Oignon perlés	500 ml (2 tasses)
Bacon cuit coupé en dés	250 ml (1 tasse)
Feuilles de laurier	4
Poivre	au goût

Préparation

1. Saisir la viande de 125 ml d'huile de canola et bien la colorer.
2. Ajouter la pâte de tomate et réserver.
3. Suer les légumes avec le reste de l'huile sans les colorer et réserver.
4. Mélanger la base demi-glace avec l'eau froide.
5. Amener la demi-glace à ébullition et ajouter la viande et les légumes.
6. Cuire au four à 350°F environ 2 heures ou jusqu'à tendreté de la viande
7. Mélanger quelque fois en cours de cuisson.

Bœuf Stroganoff

Haut de surlonge de bœuf	450 g (1 lb)
Farine tout usage	45 g (3 c. à soupe)
Huile de canola	30 ml (2 c. à soupe)
Oignon haché finement	200 g (1 oignon)
Beurre ou margarine	30 g (2 c. à soupe)
Base pour sauce demi-glace (MC12004)	50 g (1/3 de tasse)
Eau froide	500 ml (2 tasses)
Champignon tranché finement	225 g (16 champignons)
Pâte de tomate	30 ml (2 c. à soupe)
Crème à cuisson	65 ml (1/4 de tasse)
Sauce Worcestershire	10 ml (2 c. à thé)
Sel et poivre	au goût

Préparation

1. Couper la viande en lanière de 1 cm par 5 cm et les enfariner.
2. Chauffer l'huile dans un poêlon à feu moyen et y faire revenir l'oignon finement haché quelques minutes. Réserver.
3. Ajouter le beurre et y faire revenir les morceaux de viande à feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
4. Mélanger la base de sauce demi-glace et l'eau froide.
5. Ajouter la sauce demi-glace et les oignons à la viande et cuire doucement à couvert de 20 à 30 minutes
6. Ajouter les champignons et cuire 10 minutes de plus.
7. Ajouter la pâte de tomate, la crème et la sauce Worcestershire. Poursuivre la cuisson en remuant de temps en temps. Ne pas faire bouillir la sauce.

Accompagner cette recette avec des nouilles aux œufs ou des pommes de terre. Vous pouvez substituer la crème à cuisson pour de la sauce suprême (MC12001).

Bouilli de légumes automnal

Cubes de bœuf à mijoter	3,5 g (7 lb)
Huile de canola	250 ml (1 tasse)
Sauce demi-glace prête à l'emploi	3 litres (12 tasses)
Navet en dés	375 ml (1½ tasses)
Carottes en tranches	375 ml (1½ tasses)
Oignons en dés	375 ml (1½ tasses)
Chou en quartier	1
Feuilles de laurier	2
Oignons vert coupés finement	5
Poivre au goût	

Préparation

1. Saisir la viande à feu vif dans ½ tasse d'huile de canola et bien la colorer.
2. Suer les légumes, sauf les oignons verts, avec le reste de l'huile sans les colorer.
3. Amener à ébullition le mélange de sauce demi-glace et ajouter la viande et les légumes.
4. Cuire au four à 350°F jusqu'à tendreté de la viande et des légumes.
5. Bien mélanger en cours de cuisson.
6. Vérifier l'assaisonnement. Ajouter les oignons verts et servir.

Cette recette donne environ 20 portions de 300 grammes. La recette peut aussi se faire avec des cubes de porc et un choix de légumes différents.

Casserole de jambon jardinière

Cubes de jambon en dés de grosseur moyenne	600 g
Sauce demi-glace prête à l'emploi	2 litres (8 tasses)
Poivrons en dés de couleurs variés	200g (1 tasse)
Oignons en dés	125 g (½ tasse)
Ananas en morceaux bien égouttés	398 ml (1 conserve)

Préparation

1. Sauter les légumes et le jambon dans de l'huile de canola et ajouter la sauce demi-glace et les morceaux d'ananas.
2. Cuire au four à 325°F environ 60 minutes.

Cette recette peut également être préparée avec la sauce suprême (MC12001). Accompagnez de pâtes alimentaire ou de pomme de terre.

Cubes de bœuf et carottes à la campagnarde

Cubes de bœuf	2 kg (4 lb)
Huile ou beurre	60 ml (4 c. à soupe)
Carottes coupes en tronçons	4 à 6
Oignons en quartier	1
Base de sauce demi-glace	50 g (3 c. à soupe)
Eau froide	500 ml (2 tasses)
Jus de tomates	125 ml (½ tasse)
Sauce Worcestershire	5 ml (1c. à thé)
Sel et poivre au goût	

Préparation

1. Colorer les cubes de bœuf avec l'huile ou le beurre.
2. Suer les légumes et réserver.
3. Mélanger la base demi-glace avec l'eau froide, le jus de tomate et la sauce Worcestershire, puis verser sur la viande et les légumes.
4. Porter à ébullition.
5. Laisser mijoter à couvert au four à 350°F environ 2 heures ou jusqu'à tendreté de la viande et des légumes.
6. Vérifier l'assaisonnement et servir.

Ajouter des pommes de terres grelots et du bacon coupées en morceaux pour plus de goût. Cette recette peut être faite à la mijoteuse.

Émincé de porc à la moutarde de Meaux

Lanière de porc	1.4 kg (3 lbs)
Base de sauce demi-glace (MC12004)	200 g (1½ tasse)
Eau Froide	2.2 kg (9 tasses)
Poivrons et oignons en gros dés	2 kg (8 tasses)
Champignons entiers	4 boîtes de 284 ml
Moutarde de Dijon	100 g (½ tasse)
Moutarde de Meaux	100 g (½ tasse)
Huile de canola	60 ml (4 c. à soupe)

Préparation

1. Cuire les légumes à la vapeur ou les suer avec la moitié de l'huile.
2. Saisir les lanières de porc avec l'autre moitié de l'huile.
3. Préparer la sauce demi-glace.
4. Incorporer tous les ingrédients et les deux moutardes
5. Cuire au four à couvert à 300°F environ 1 heures (jusqu'à tendreté).

Osso bucco

Osso bucco de porc (environ 2 pouces d'épaisseur)	8 morceaux
Pommes de terre coupé en quartier	4 à 6
Céleri coupé en tranches	6 branches
Carottes coupées en tranches	4 à 6
Oignon coupé en lanière	1
Base de sauce demi-glace (MC12004)	75 g (½ tasse)
Base de soupe à l'oignon (MC12136)	50 g (1/3 tasse)
Eau froide	1 litre (4 tasses)
Feuilles de laurier	2 ou 3
Poivre au goût	

Préparation

1. Mélanger la base de demi-glace, la soupe à l'oignon et l'eau froide et porter à ébullition.
2. Faire colorer l'osso bucco dans un peu de beurre.
3. Ajouter la sauce chaude, les légumes, les feuilles de laurier et le poivre.
4. Mettre au four à couvert à 325°F pendant environ 2 heures. On peut aussi faire cette recette à la mijoteuse pendant 6 heures à haute température.
5. Vérifier l'assaisonnement et la cuisson et servir.

Sauce demi-glace à la canneberge

Vin rouge	30 ml (2 c. à soupe)
Canneberges congelées	500 ml (2 tasses)
Sucre	30 ml (2c. à soupe)
Ail hachée finement	1 gousse
Jus de canneberge	360 ml (1½ tasse)
Base pour sauce demi-glace (MC12004)	65 g (½ tasse)
Eau froide	375 ml (1½ tasse)
Beurre	60 ml (4c. à soupe)
Poivre au goût	

Préparation

1. Dans une casserole, porter à ébullition le vin rouge avec les canneberges, le sucre et l'ail.
2. Laisser mijoter jusqu'à ce que les canneberges éclatent (environ 5 minutes).
3. Ajouter le jus de canneberge et laisser réduire de moitié.
4. Mélanger l'eau et la base de sauce. L'ajouter à la casserole et laisser mijoter environ 3 minutes.
5. Retirer du feu et ajouter le beurre en fouettant jusqu'à ce qu'il soit fondu.
6. Assaisonner au goût et servir avec la volaille, le porc, le bœuf ou le gibier.

Sauce Rougemontoise

Base pour sauce demi-glace (MC12004)	100 g (2/3 tasse)
Lait froid	500 ml (2 tasses)
Eau froide	500 ml (2 tasses)
Pomme Cortland coupée en petits dés	1
Sucre	1 c. à soupe
Beurre	
Poivre au goût	

Préparation

1. Faire cuire la pomme avec le sucre et du beurre.
2. Ajouter l'eau, le lait et la base de sauce demi-glace.
3. Porter à ébullition et poivrer au goût.

Poitrine de canard sauce rougemontoise

Demi-poitrines de canard (environ 225 g chacune)	4
Échalotes françaises hachées finement	2
Graine de fenouil	2 ml (1 c à thé)
Sauce rougemontoise	500 ml (2 tasses)
Sel et poivre au goût	

Préparation

1. Préchauffer le four à 300°F.
2. Inciser le gras des poitrines, sans entamer la chair, de façon à former un quadrillé. Poivrer de chaque côté.
3. Dans un poêle à feu moyen-vif, cuire les poitrines environ 4 minutes côté peu et 2 minutes côté chaire.
4. Terminer la cuisson au four jusqu'à ce que la température interne atteigne 145°F (63°C) et que la viande soit rosée. Conserver environ 1 c. à soupe de gras de cuisson.
5. Laisser reposer les poitrines 10 minutes à température ambiante.
6. Faire chauffer les échalotes et les graines de fenouil dans le gras de canard conservé pendant environ 1 minute. Ajouter 500 ml de sauce rougemontoise.
7. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant 3 à 4 minutes.
8. Trancher les poitrines de canard et les servir avec la sauce.

Accompagner ce plat de pâtes alimentaires, pomme de terre ou riz pilaf. Donne environ 6 portions.

Sauce aux poivres

Base de sauce demi-glace (MC12004)	100 g (¾ tasse)
Eau froide	1 kg (4 tasses)
Poivre noir talien 10/14 (1W9L091)	8 g (½ c. à soupe)
Crème à cuisson 35%	60 g (¼ tasse)

Préparation

1. Bien dissoudre le mélange de sauce demi-glace dans l'eau froide.
2. Ajouter le poivre.
3. Laisser mijoter en brassant jusqu'à l'obtention d'une texture veloutée.
4. Ajouter la crème à cuisson, porter à ébullition et servir.

Important : vous pouvez rehausser le goût de cette sauce en utilisant de la sauce suprême (MC12001) plutôt que la crème à cuisson. Pour ce faire, utiliser la même quantité de sauce suprême préparée que de sauce demi-glace. (Pour 1 kg de sauce totale, utiliser 500 g de sauce demi-glace et 500 g de sauce suprême).

Lanière de bœuf poivrade

Lanière de bœuf	1 kg (2¼ lbs)
Sauce aux poivres (voir recette précédente)	1,75 kg (7 tasses)
Poivrons au choix en dés de ½ pouces	1 kg (4 tasses)
Oignons rouges en dés	300 g (1½ tasses)
Champignons entiers	3 boîtes de 284 ml
Huile d'olive	60 ml (4 c. à soupe)
Beurre	60 ml (4 c. à soupe)

Préparation

1. Suer les légumes dans la moitié de l'huile et du beurre (ou les cuire à la vapeur) et réserver.
2. Saisir la viande avec le reste de l'huile d'olive et du beurre.
3. Mélanger les légumes, le bœuf et la sauce aux poivres.
4. Cuire au four à 300°F (150°C) environ 1 heure ou jusqu'à tendreté des lanières de bœuf.

Saucisse en demi-glace

Saucisses au choix cuites et coupées en rondelles	12
Sauce demi-glace préparée	1 litre (4 tasses)
Ail haché finement	1 gousse
Poivrons de couleur en morceaux	300 g (1 tasse)
Oignon en dés	1
Assaisonnement tout usage (9K033)	au goût

Préparation

1. Faire revenir les légumes.
2. Ajouter les saucisses et la sauce
3. Cuire au four à 325°F pendant environ 1 heure.

DISTRIBUTION

DANHEL

ÉQUIPEMENTS & INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES

Sauce Marinara

MCS12166



MEMBER OF THE FRUTAROM GROUP



MEMBRE DU GROUPE FRUTAROM

La Sauce Marinara

La sauce marinara est une sauce très polyvalente! Vous pouvez utiliser le mélange de base avec les pâtes, les fruits de mer et poissons, ainsi que les volailles. La sauce marinara peut également être transformée en de multiples saveurs en y ajoutant quelques ingrédients.

Mélange de base pour sauce marinara

Pour 5 kg de sauce

Mélange de sauce marinara (MCS12166)	200 g (1¼ tasses)
Huile d'olive	90 g (6 c. à soupe)
Tomates en dés	4.8 kg (6 btes de 796 ml)
Assaisonnement tout usage (9K033) (facultatif)	50 g (2 c. à soupe)

Préparation

1. Mélanger les ingrédients.
2. Porter à ébullition et laisser mijoter quelques minutes.
3. Réduire en purée ou en semi-purée selon la texture que vous désirez.

S'utilise avec les pâtes, des boulettes de viande, pain de viande, cigares aux choux, émincé de bœuf, veau, volailles, etc. On peut y ajouter un peu de vin blanc ou de vin rouge pour modifier le goût.

Bœuf africain à la mijoteuse

Cubes de bœuf	900 g (2 lb)
Beurre	30 ml (2 c à soupe)
Huile de canola	30 ml (2 c à soupe).
Tomates en dés	1 boîte (796 ml)
Base pour sauce marinara (MCS12166)	15 ml (1 c. à soupe)
Soupe de tomate	45 ml (3 c. à soupe)
Champignon entiers ou tranchés	1 boîte
Oignon en dés	1 gros
Céleri en dés	3 branches
Poivron en dés	1 (couleur au choix)
Vinaigre blanc	80 ml (1/3 de tasse)
Cassonade	80 ml (1/3 de tasse)
Gingembre moulu	5 ml (1 c à thé)
Sauce Worcestershire	5 ml (1 c à thé)
Poudre d'ail	5 ml (1 c à thé)
Sel et poivre	au goût

Préparation

1. Verser les tomates en dés dans un bol. Écraser les pour les défaire un peu. Ajouter la base de marinara et mélanger.
2. Dans un poêlon, colorer les cubes de bœuf avec le beurre et l'huile. Déposer dans la mijoteuse.
3. Ajouter le reste des ingrédients dans la mijoteuse.
4. Couvrir et cuire 4 heures à haute intensité. (Donne 6 à 8 portions)

Boulettes de saucisse italienne (mijoteuse)

Chair à saucisse italienne (douce ou forte)	1 kg (2 livres)
Tomates en dés	2 boîtes
Base pour sauce marinara (MC12166)	30 ml (2 c. à soupe)
Huile de canola	60 ml (4 c. à soupe)
Beurre	30 ml (2 c. à soupe)
Céleri en tronçons	2 branches
Oignon en gros dés	1
Poivrons de couleur en gros dés	2
Pâte de tomate	45 ml (3 c. à soupe)
Feuilles de laurier	2
Sucre	15 ml (1 c. à soupe)

Préparation

1. Mettre les tomates dans le robot culinaire pour seulement 2 ou 3 pulsions. Ajouter la base marinara et 30 ml d'huile de canola. Réserver.
2. Façonner de petites boulettes avec la chair à saucisse. Les colorer dans un poêlon avec le reste de l'huile et le beurre. Déposer les boulettes ne fois dorées dans la mijoteuse.
3. Ajouter la sauce, les légumes, la pâte de tomate, le sucre et les feuilles de laurier dans la mijoteuse. Remuer.
4. Couvrir et cuire 3 à 4 heures à haute intensité.

Vous pouvez varier les légumes (céleri, carotte blanchie, poivron, champignon) pour personnaliser la recette.

Cette recette peut se faire avec des saucisses entières coupées en morceaux. La cuisson à la casserole (mijoter 30 minutes à feux doux) ou dans le four (environ 40 minutes à 325°F) est également possible.

Cannellonis farcis à la saucisse et sauce rosée

Cannellonis sans cuisson	1 boîte
Chair à saucisse	1 kg
Champignons tranchés	1 conserve
Origan râpé	10 ml (1 c. à thé)
Sel et poivre	Au goût
Mélange à sauce suprême (MC12001)	130 g (1 tasse)
Eau froide	500 ml (2 tasses)
Lait	500 ml (2 tasses)
Tomates en dés	1 conserve (796 ml)
Mélange pour sauce Marinara	40 g (2 c. à soupe)
Huile d'olive	15 ml (1 c. à soupe)

Préparation

1. Mettre l'eau, le lait et la base de sauce suprême dans une casserole. Porter à ébullition et réserver.
2. Passer les tomates en dés, le mélange à sauce marinara et l'huile d'olive au robot.
3. Ajouter la sauce marinara au mélange de sauce suprême et porter à ébullition. Réserver.
4. Préparer la farce en mélangeant la chair à saucisse, les champignons, l'origan, le sel et le poivre.
5. Farcir les cannellonis et les déposer dans un plat allant au four.
6. Verser la sauce sur les cannellonis et cuire au four à 325°F de 45 à 50 minutes.

*Vous pouvez ajouter du fromage sur le dessus pour faire gratiner le plat.
Donne environ 8 portions.*

Lanières de poulet italiennes à la mijoteuse

Poitrines de poulet en lanières	4
Huile de canola	30 ml (2 c. à soupe)
Beurre	30 ml (2 c. à soupe)
Tomates en dés	2 conserve de 796 ml
Mélange pour sauce marinara	30 ml (2 c. à soupe)
Carottes en tronçons	4
Oignons en gros dés	1
Poivron de couleur en lanières	1
Pommes de terre en dés	3
Pâte de tomate	60 ml (4 c. soupe)
Feuille de Laurier	2
Sel et poivre	Au goût

Préparation

1. Dans un poêlon, colorer les lanières de poulet avec l'huile et le beurre. Placer dans la mijoteuse.
2. Dans un bol, mélanger les 2 boîtes de tomates en dés avec la base marinara et la pâte de tomate. Verser sur les lanières de poulet.
3. Ajouter les légumes dans la mijoteuse et remuer.
4. Couvrir et cuire 3 à 4 heures à haute intensité.

Ajouter de l'eau si la texture est trop épaisse

Pain de viande marinara

Mélange à sauce marinara (MCS12166)	68 g (½ tasse)
Tomate en dés	2 conserves de 796 ml
Huile d'olive	30 ml (2 c. à soupe)
Assaisonnement tout usage (9K033)	Au goût
Porc et bœuf haché	1 kg
Chapelure Capriciosa (2A4C073)	100 g (¾ tasse)
Eau froide	200 g (¾ tasse)
Oignons haché fin	100 g (½ tasse)
Carottes râpés	200 g (1 tasse)

Préparation

1. Préparer la sauce marinara et réserver.
2. Mélanger la viande, la chapelure, l'eau et les légumes.
3. Façonner le pain de viande et cuire au four à 350°F avec la moitié de la sauce.
4. Servir avec le reste de la sauce, des pommes de terre et des légumes.

Pâtes penne à la saucisse

Pâtes penne	750 g (3 tasses)
Saucisse	350 g (3/4 livre)
Ail	1 gousse
Poivrons de couleur	2
Courgette	1
Mélange pour sauce marinara	40 g (2 c. à soupe)
Huile d'olive	15 ml (1 c. à soupe)
Tomates en dés	1 conserve de 796 ml
Origan	15 ml (1 c. à soupe)

Préparation

1. Passer les tomates en dés au robot culinaire ou au pied mélangeur.
2. Ajouter la base de sauce marinara avec l'huile.
3. Porter à ébullition et réserver.
4. Dans une grande casserole, cuire les pâtes en suivant les indications du fabricant. Bien égoutter. Réserver.
5. Bouillir les saucisses dans l'eau environ 3 minutes, puis les couper en rondelles.
6. Couper les poivrons et la courgette en dés et émincer l'ail. Faire revenir dans l'huile.
7. Ajouter les saucisses et la sauce marinara.
8. Cuire au four pendant environ 45 minutes à 325°F.
9. Servir sur les pâtes.

Poulet au beurre

Hauts de cuisse de poulet désossés sans la peau	675 g (1 ½ lb)
Beurre ou margarine	45 ml (3 c. à soupe)
Poudre de cari (1W9L050)	15 ml (1 c. à soupe)
Poudre d'ail (9K027)	2,5 ml (1/2 c. à thé)
Sauce marinara préparée (MC12166)	250 ml (1 tasse)
Lait	250 ml (1 tasse)
Poivre	Au goût

Préparation

1. Couper les hauts de cuisse de poulet en morceaux
2. Dans une grande poêle, à feu vif, dorer les hauts de cuisses dans le beurre avec le cari et la poudre d'ail.
3. Ajouter la sauce marinara et le lait.
4. Porter à ébullition en remuant et laisser mijoter doucement de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit épaisse.
5. Servir avec du pain naan et du riz ou des pâtes.

Poulet Cacciatore

Cuisses de poulet avec ou sans la peau	6
Huile de canola	60 ml (1/4 tasse)
Champignons tranchés ou en quartiers	250 ml (1 tasse)
Oignon émincé	1
Poivrons de couleur coupés en cubes	2
Ail haché	1 gousse
Vin blanc	180 ml (3/4 tasse)
Tomates en dés	1 conserve de 796 ml
Assaisonnement marinara (MC12166)	15 g (1 c. à soupe) d'
Sel et poivre	Au goût

Préparation

1. Placer la grille au centre du four.
2. Préchauffer le four à 190°C (375°F).
3. Dans une grande poêle ou dans une grande casserole allant au four, dorer le poulet dans la moitié de l'huile. Saler, poivrer et réserver dans une assiette.
4. Dans la même poêle, ajouter le reste de l'huile, les champignons, les oignons, les poivrons et l'ail haché. Poursuivre la cuisson environ 1 minute.
5. Déglacer la poêle avec le vin.
6. Ajouter les tomates et l'assaisonnement marinara.
7. Remettre le poulet et porter à ébullition.
8. Cuire au four, à découvert, à 300°F (160°C) pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.
9. Servir sur des nouilles aux œufs, des pâles alimentaires ou du riz.

Vous pouvez aussi utiliser des hauts de cuisse de poulet désossés ou non.

Poulet chasseur

Poitrines de poulet désossées	2
Farine	30 ml (2 c. à soupe)
Huile de canola	60 ml (4 c. à soupe)
Oignon haché fin	80 ml (1/3 tasse)
Gousse d'ail haché fin	1
Sauce marinara préparée	500 ml (2 tasses)
Eau	60 ml (1/4 tasse)
Base de bouillon de poulet (MC12007)	15 ml (1 c. à soupe)
Champignons	125 ml (1/2 tasse)
Sel et poivre	au goût
Origan (9K072)	1 pincée
Persil (9K074)	1 c. à thé

Préparation

1. Couper le poulet en cubes.
2. Enrober les cubes de farine.
3. Cuire dans la moitié de l'huile et réserver.
4. Dans une autre casserole, cuire l'oignon et l'ail dans le reste de l'huile sans brunir.
5. Ajouter la sauce tomate marinara, l'eau et la base de poulet et amener à ébullition.
6. Ajouter le poulet à la sauce préparée, les champignons, l'origan, le persil ainsi que le sel et le poivre.
7. Laisser mijoter doucement de 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

Cette recette peut également être cuite au four à 350°F (180°C) pour environ 40 minutes.

Ragoût de poulet et tomates

Poitrines de poulet coupées en gros cubes	3
Beurre ou margarine	30 ml (2 c. à soupe)
Pommes de terre pelées et coupées en cubes	5
Tomates en dés	2 conserves de 796 ml
Assaisonnement pour sauce marinara (MC12166)	50 g (4 c. à soupe)
Huile de canola	30 ml (2 c. à soupe)
Carottes tranchées	250 ml (1 tasse)
Oignon haché grossièrement	1
Feuilles de laurier	2
Bouillon de poulet préparée (MC12007)	375 ml (1 ½ tasse)
Sel et poivre	Au goût

Préparation

1. Faire revenir les cubes de poulet dans un peu d'huile et de beurre. Réserver.
2. Broyer les tomates au robot culinaire ou au pied mélangeur et ajouter l'assaisonnement pour sauce marinara et l'huile de canola.
3. Mélanger la viande avec la sauce, les légumes et les feuilles de laurier.
4. Ajouter le bouillon de poulet. Couvrir et mettre au four à 350°F (180°C) pendant environ 1 ½ à 2 heures ou jusqu'à ce que le poulet et les légumes soient cuits.
5. Vérifier l'assaisonnement et servir.

Cette recette peut être faite à la mijoteuse à basse température de 6 à 8 heures ou à température élevée de 3 ½ à 4 heures.

Ratatouille

Aubergine coupée en dés	1
Oignon coupé en dés	1
Ail haché finement	3 gousses
Champignons blancs coupés en quartier	1 barquette
Poivron jaune coupé en dés	1
Poivron rouge coupé en dés	1
Courgettes coupées en dés	1
Tomates fraîches coupées en dés	3 ou 4
Tomates en dés, bien égouttées	1 conserve de 796 ml
Assaisonnement pour sauce marinara (MC12166)	2 c. à soupe (30 ml)
Huile de canola ou huile d'olive	6 c. à soupe (90 ml)
Thym entier séché	1 c. à thé (5 ml)
Basilic râpé	1 c. à thé (5 ml)
Sel et poivre	Au goût

Préparation

1. Dans une casserole, dorer l'aubergine et l'oignon dans un peu d'huile. Saler et poivrer. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson environ une minute. Réserver dans un bol.
2. Dans la même casserole, dorer les champignons avec un peu d'huile. Colorer légèrement, puis réserver avec les aubergines.
3. Dans la même casserole, dorer les poivrons et les courgettes avec un peu d'huile.
4. Remettre le mélange d'aubergine et de champignons dans la casserole.
5. Ajouter les tomates en dés et les tomates fraîches avec l'assaisonnement marinara, le thym et le basilic. Bien mélanger.
6. Porter à ébullition et laisser mijoter doucement de 15 à 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement.
7. Servir avec des pâtes, du poisson ou du poulet grillé.

Cette recette peut aussi se faire à la mijoteuse à haute température pendant 3 heures.

Sauce bolognaise

Bœuf et/ou de porc haché	454 g (1 lb)
Huile de canola	30 ml (2 c. à soupe)
Oignon haché finement	1
Céleri haché finement	1 branche
Carotte râpée	1
Ail haché finement	1 gousse
Tomates en dés	1 conserve de 796 ml
Assaisonnement pour sauce marinara (MC12166)	30 g (1 c. à soupe)
Origan (9K072)	2,5 ml (½ c. à thé)
Basilic	2,5 ml (½ c. à thé)
Bouillon de bœuf préparée	250 ml (1 tasse)
Crème épaisse	60 ml (¼ tasse)

Préparation

1. Faire revenir la viande hachée dans l'huile de canola avec l'oignon, le céleri, la carotte, l'ail, le basilic et l'origan en remuant fréquemment pendant 10 minutes.
2. Réduire le feu et ajouter les tomates en dés et le bouillon de bœuf.
3. Laisser mijoter à couvert en remuant à l'occasion pendant 15 minutes.
4. Ajouter la crème et chauffer lentement.

Cette recette donne environ 1,5 litre (6 tasses) de sauce

DISTRIBUTION
DANHEL
ÉQUIPEMENTS & INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES

Autres Sauces et Bases
MC12001



MEMBER OF THE FRUTAROM GROUP



MEMBRE DU GROUPE FRUTAROM

Autres sauces et bases

Nous vous offrons également toute une gamme de sauce et de base pour soupes et crème. Facile d'utilisation et de haute qualité, nos produits sauront vous charmer ainsi que votre clientèle.

Sauce BBQ

Mélange pour sauce BBQ (MC12008)	85 g ($\frac{3}{4}$ tasse)
Eau froide	1 litre (4 tasses)

Préparation

1. Bien dissoudre le mélange pour sauce BBQ dans l'eau froide.
2. Porter à ébullition en brassant constamment.
3. Laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une texture veloutée.

Sauce brune

Mélange pour sauce brune (MC12002)	100 g ($\frac{3}{4}$ tasse)
Eau froide	1 litre (4 tasses)

Préparation

1. Bien dissoudre le mélange pour sauce brune dans l'eau froide.
2. Porter à ébullition en brassant constamment.
3. Laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une texture veloutée.

Sauce à poutine

Mélange pour sauce à poutine (MC12006)	100 g ($\frac{3}{4}$ tasse)
Eau froide	1 litre (4 tasses)

Préparation

1. Bien dissoudre le mélange pour sauce à poutine dans l'eau froide.
2. Porter à ébullition en brassant constamment.
3. Laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une texture veloutée.

Sauce à ragoût

Mélange pour sauce à ragoût (MC12011)	75 g (½ tasse)
Eau froide	1 litre (4 tasses)

Préparation

1. Bien dissoudre le mélange pour sauce à ragoût dans l'eau froide.
2. Porter à ébullition en brassant constamment.
3. Laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une texture veloutée.

Base de soupe au bœuf (bouillon)

Base de soupe au bœuf (MC12009)	25 à 30 g (2 c. à soupe)
Eau froide	1 litre (4 tasses)

Préparation

1. Bien dissoudre la base de soupe au boeuf dans l'eau froide.
2. Porter à ébullition.

Base de soupe au poulet (bouillon)

Base de soupe au poulet (MC12007)	25 à 30 g (2 c. à soupe)
Eau froide	1 litre (4 tasses)

Préparation

1. Bien dissoudre la base de soupe au poulet dans l'eau froide.
2. Porter à ébullition.

Bouillon de légumes

Base de bouillon de légumes (MC12016)	25 à 30 g (2 c. à soupe)
Eau froide	1 litre (4 tasses)

Préparation

1. Bien dissoudre la base de bouillon de légumes dans l'eau froide.
2. Porter à ébullition.

Crème de brocoli

Mélange pour crème de brocoli (MC12018)	75 g (4 c. à soupe)
Lait	250 ml (1 tasse)
Eau froide	750 ml (3 tasses)

Préparation

1. Bien dissoudre le mélange pour crème dans l'eau froide et le lait.
2. Porter à ébullition en brassant constamment.
3. Laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une texture veloutée.

Crème de céleri

Mélange pour crème de céleri (MC12012)	75 g (4 c. à soupe)
Lait	250 ml (1 tasse)
Eau froide	750 ml (3 tasses)

Préparation

1. Bien dissoudre le mélange pour crème dans l'eau froide et le lait.
2. Porter à ébullition en brassant constamment.
3. Laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une texture veloutée.

Crème de champignon

Mélange pour crème de champignon (MC12013)	75 g (4 c. à soupe)
Lait	250 ml (1 tasse)
Eau froide	750 ml (3 tasses)

Préparation

1. Bien dissoudre le mélange pour crème dans l'eau froide et le lait.
2. Porter à ébullition en brassant constamment.
3. Laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une texture veloutée.

Crème de poireau

Mélange pour crème de poireau (MC12141)	75 g (4 c. à soupe)
Lait	250 ml (1 tasse)
Eau froide	750 ml (3 tasses)

Préparation

1. Bien dissoudre le mélange pour crème dans l'eau froide et le lait.
2. Porter à ébullition en brassant constamment.
3. Laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une texture veloutée.

Base pour sauce mayonnaise

Avec cette recette, vous obtenez la sauce type mayonnaise nature. Il est possible de personnaliser la recette pour créer des trempettes, des sauces à fondue ou s'en servir comme base pour la salade. Consultez votre représentant ou le site web www.smb-bsa.ca pour des idées recettes!

Base pour sauce mayonnaise (MC12172)	75 g
Eau froide	220 ml
Huile de canola ou huile d'olive	1 litre
Vinaigre	35 ml

Préparation

1. Mettre la base de sauce, l'eau froide et le vinaigre dans un robot culinaire.
2. Mélanger à haute vitesse pendant 2 minutes.
3. Ajouter l'huile en filet.
4. Mélanger jusqu'à ce que l'huile soit bien incorporée (environ 2 à 3 minutes) ou jusqu'à obtention de la consistance désirée.
5. Mettre dans un contenant, bien couvrir et réfrigérer.

La mayonnaise obtenue se conserve environ 3 semaines au réfrigérateur.

Soupe à l'oignon

Base pour soupe à l'oignon (MC12136)	50 g (2 c. à soupe)
Eau froide	1 litre (4 tasses)
Oignons tranchés fins en rondelles	1
Beurre ou margarine	30 à 40 g (2 à 3 c. à soupe)
Farine	30 à 40 g (2 à 3 c. à soupe)
Oignons verts tranchés très fins	1 ou 2
Tranche de pain sec ou croutons	
Fromage mozzarella ou autre	

Préparation

1. Mélanger l'eau froide et la base de soupe à l'oignon et amener à ébullition. Réserver.
2. Dans une casserole, faire revenir les oignons dans le beurre, sans coloration.
3. Ajouter la farine et bien mélanger le tout.
4. Ajouter le mélange de soupe à l'oignon et bien mélanger.
5. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à tendreté de l'oignon et ajouter les oignons vert à la toute fin.
6. Verser dans des bols pour soupe à l'oignon. Ajouter les croûtons de pain sec et le fromage.
7. Gratiner et servir.

Vous pouvez ajouter un peu de vin blanc lors de la cuisson de la soupe.

DISTRIBUTION
DAN+HEL
ÉQUIPEMENTS & INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES

Bouillon à Fondue Chinoise

7K003



MEMBER OF THE FRUTAROM GROUP



MEMBRE DU GROUPE FRUTAROM

Bouillon à fondue chinoise

Facile et rapide d'utilisation, notre bouillon à fondue chinoise est une excellente façon d'offrir de nouveaux produits à vos clients. Vous pouvez aussi créer votre propre bouillon à fondue en personnalisant la recette avec quelques ingrédients comme du bouillon de poulet ou du vin. En plus de la recette standard, vous trouverez dans cette section sept recettes pour vous inspirer dans la création de votre propre bouillon.

Mélange de base pour fondue chinoise

Assaisonnement bouillon à fondue chinoise (7K003)	142 g
Eau	1,5 litre (6 tasses)

Préparation

1. Mélanger l'assaisonnement avec l'eau et porter à ébullition.
2. Laisser mijoter 5 minutes et brassant régulièrement et servir.

Bouillon aux fines herbes

Assaisonnement bouillon à fondue chinoise (7K003)	142 g
Eau	1 litre (4 tasses)
Fond de veau	500 ml (2 tasses)
Carottes	3
Poireau	1
Céleri	1 branche
Oignon	1
Thym	au goût
Romain	au goût
Feuille de laurier	au goût

Préparation

1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients.
2. Couvrir et laisser mijoter au moins une heure.
3. Filtrer et servir.

Idéal pour la viande rouge et le gibier (canard, sanglier, cerf, bison, orignal, etc.)

Bouillon à l'asiatique

Assaisonnement bouillon à fondue chinoise (7K003)	142 g
Eau	1 litre (4 tasses)
Bouillon de poulet (MC12007) préparé	500 ml (2 tasses)
Huile de sésame	15 ml (1 c. à soupe)
Oignon haché	1
Ail haché	15 ml (1 cs à soupe)
Gingembre haché	30 ml (2 c. à soupe)
Piment broyé (1W9L047)	5 ml (1 c à thé)
Sauce soya	60 ml (4 c. à soupe)

Préparation

1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients.
2. Couvrir et laisser mijoter au moins une heure.
3. Filtrer et servir.

Idéal pour la volaille, le porc et les fruits de mer.

Bouillon pour fondue au gibier

Assaisonnement bouillon à fondue chinoise (7K003)	142 g
Oignon haché	1
Beurre	30 ml (2 c à soupe)
Eau	500 ml (2 tasses)
Fond de gibier	500 ml (2 tasses)
Vin rouge corsé	375 ml (1½ tasse)
Sauce chili	30 ml (2 c à soupe)
Ail haché	15 ml (1 c à soupe)
Feuille de laurier (1W9L051)	1
Sel et poivre	au goût
Baies de genièvre (facultatif)	3

Préparation

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre, puis faire dorer l'oignon de 1 à 2 minutes.
2. Ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition.
3. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant au moins une heure.
4. Filtrer et servir.

Idéal pour la viande de gibier.

Bouillon jardinier

Assaisonnement bouillon à fondue chinoise (7K003)	142 g
Vin blanc	500 ml (2 tasses)
Bouillon de légumes	1 litre (4 tasses)
Légumes en dés (carottes, céleri, oignon, poivron)	500 ml (2 tasses)
Ail haché	15 ml (1 c à soupe)
Feuille de Laurier (1W9L051)	1
Thym	5 ml (1 c à thé)
Pesto aux tomates séchées	15 ml (1 c à soupe)
Sel et Poivre	Au goût

Préparation

1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients.
2. Couvrir et laisser mijoter au moins une heure.
3. Filtrer et servir.

Idéal pour la pour tous les types de viandes et le tofu pour les végétariens.

Bouillon aux tomates

Assaisonnement bouillon à fondue chinoise (7K003)	142 g
Bouillon de poulet préparé (MC12007)	1,5 litre (6 tasses)
Oignon émincé	1
Pâte de tomate	30 ml (2 c à soupe)
Pesto aux tomates séchées	30 ml (2 c. à soupe)
Ail haché	15 ml (1 c à soupe)
Carotte émincée	1
Céleri émincé	1 branche

Préparation

1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients.
2. Couvrir et laisser mijoter au moins une heure
3. Filtrer et servir.

Idéal pour la volaille, le porc et la viande rouge.

Bouillon au vin blanc

Assaisonnement bouillon à fondue chinoise (7K003)	142 g
Fumet de poisson	1,5 litre (6 tasses)
Vin blanc	375 ml (1½ tasse)
Huile de canola ou d'olive	15 ml (1 c à soupe)
Carotte émincée	1
Céleri émincé	1 branche
Oignon émincé	1
Graine de fenouil	10 ml (2 c à thé)
Ail haché	5 ml (1 c à thé)
Thym	5 ml (1 c à thé)
Poivre	Au goût

Préparation

1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients.
2. Couvrir et laisser mijoter au moins une heure
3. Filtrer et servir

Idéal pour le poisson et les fruits de mer.

Bouillon pour fondue à la volaille

Assaisonnement bouillon à fondue chinoise (7K003)	142 g
Bouillon de poulet préparé (MC12007)	1,25 litre (5 tasses)
Vin blanc	250 ml (1 tasse)
Oignon émincé	1
Carotte émincée	1
Poireau émincé	½
Ail haché	2 gousses
Huile d'olive ou de canola	15 ml (1 c à soupe)
Épices à Marinade (9K054)	15 ml (1 c à soupe)
Romarin (9K084)	10 ml (2 c à thé)

Préparation

1. Dans une casserole, faire revenir les légumes avec l'huile et les épices pendant environ 2 minutes.
2. Ajouter le vin blanc, le bouillon et l'assaisonnement.
3. Couvrir et laisser mijoter pendant au moins une heure.
4. Filtrer et servir.

Idéal pour la volaille.