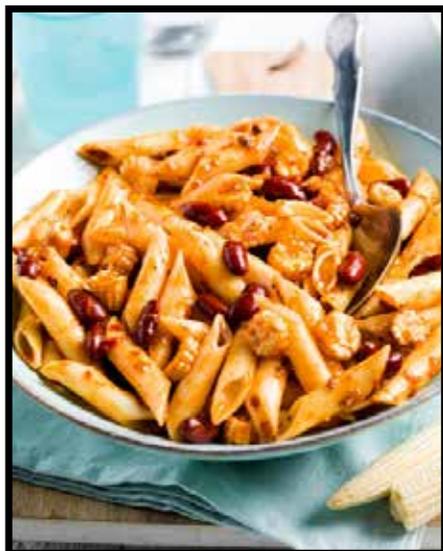
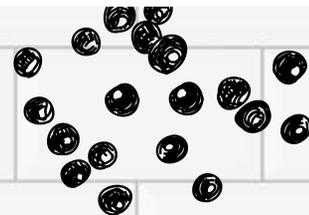




Découvrir

LE GOÛT DE DEGENS



SALADE DE PÂTES CAJUN

SAUCE CAJUN

INGREDIENTS

- 1 kg de pâtes cuites
- 200 g de haricots rouges
- 100 g d'épis de maïs, petits (cuits)

ARTICLES DEGENS

- 250 g de Sauce Cajun (7017022)
- 30 g de Cajun Seasoning (7048833)

PREPARATION

1. Rincez les haricots rouges à l'eau.
2. Coupez les épis de maïs en tranches.
3. Saupoudrez les pâtes de **Cajun Seasoning** et mélangez légèrement.
4. Mélangez tout à la **Sauce Cajun**.

SALADE D'ÉTÉ ITALIENNE

DRESSING DE BASE NR

INGREDIENTS

- 1 kg de chou blanc, coupé finement
- 150 g de tomates séchées, coupées finement
- 50 g d'oignon rouge haché finement
- 50 g de pignons de pin grillés
- 50 g d'oignon rouge haché finement
- 150 g de tranches de mozzarella
- 150 g de lard fumé, cuit et croustillant, refroidi aussi vite que possible

ARTICLES DEGENS

- Taste Sensation Italien (7048359)
- 0,5 l Dressing Base NR (7036729)

PREPARATION

1. Mélangez tous les ingrédients.



DEGENS



+32 (0)9 385 56 15

DEGENS@SOLINA-GROUP.EU

DEGENS, TOUS LES INGRÉDIENTS POUR RÉALISER DES SUCCÈS AVEC DES PRODUITS FRAIS

SALADES

SALADE DE PÂTES ET JAMBON DRESSING FRENCH NR

INGRÉDIENTS

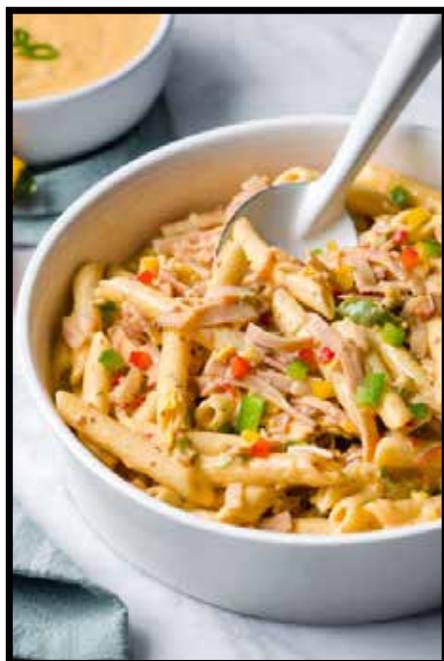
- 500 g de spirelli, cuits dans de l'eau salée
- 300 g de jambon cuit, en cubes
- 1 poivron rouge, jaune et vert
- 100 g de carottes, râpées

ARTICLES DEGENS

- 200 g de Dressing French NR (7036826)

PRÉPARATION

1. Retirez les pépins des poivrons et coupez-les en cubes.
2. Pesez tous les ingrédients.
3. Mélangez tous les ingrédients au Dressing French NR.
4. Présentez dans une jolie barquette ou plat.
5. Garnissez avec des ingrédients de la salade.



SALADE DE PÂTES ET JAMBON ORIENTALE

VINAIGRETTE DE MOUTARDE

INGRÉDIENTS

- 500 g de jambon cuit, en cubes coupées en brunoise
- 1 poivron rouge, vert et jaune coupés en cubes
- 1 botte d'oignons de printemps, coupés en rondelles
- 500 g de penne cuits

ARTICLES DEGENS

- 500 g Sauce Doner (7016424)

PRÉPARATION

1. Mélangez tous les ingrédients à la Sauce Doner dans un joli plat.
2. Présentez dans le comptoir et garnissez avec les anneaux d'oignon de printemps.



POUR PLUS D'INSPIRATION, CONSULTEZ
WWW.DEGENS.EU



SALADE BOURGUIGNONNE



Ingrédients:

- 1 kg de viande de boeuf, finement coupée
- 50 g de beurre

Produits REJO:

- 5 g S02847 **SEL NITRITE DE SAUMURE**
- 15 g s06085 **PIMENT A L'AIL 0.6 kg APOLLO**
- 1 pc S01256 **SACS SOUS VIDE 300X400**
- 300 g S05548 **SAUCE BEARNAISE CULINAIRE**
Contient: gluten, oeuf, lait, soja, moutarde
- 200 g S08881 **MAYONNAISE GYMA**
Contient: moutarde, oeuf

Préparation et présentation:

1. Mélangez la viande de boeuf finement coupée au **SEL NITRITE DE SAUMURE** et le **PIMENT A L'AIL APOLLO**, placez dans un **SAC SOUS VIDE 300 x 400** et laissez mariner 12 heures dans la réfrigération.
2. Faites cuire les lamelles de boeuf à vif au beurre, refroidissez au plus vite.
3. Mélangez la **SAUCE BEARNAISE CULINAIRE** et la **MAYONNAISE GYMA** à froid, ajoutez les lamelles de boeuf cuites et mélangez bien.
4. Présentez dans un joli plat et finissez avec du céleri vert en fine brunoise et/ou quelques herbes vertes ciselées.

SALADE KASSELERRIB



Ingrédients:

- 500 g de kasselerrib (côte de porc salée et fumée), coupée en julienne
- 400 g de céleri-rave, râpé
- 400 g de petits pois (surgelés)

Produits REJO:

- 200 g S00613 **OIGNONS E.F.**
- 500 g AW06175_02 **REJONAISE**
Contient: oeufs, lait, moutarde

Préparation et présentation:

1. Faites brièvement cuire les petits pois à la vapeur à 90°C, refroidissez au plus vite et laissez égoutter.
2. Mélangez tout.
3. Présentez dans un joli plat.