

INSPIRATION FESTIVE POUR VOTRE ASSORTIMENT DE FIN D'ANNÉE

DES AMUSE-BOUCHES RAFFINÉS AUX PLATS PRINCIPAUX FESTIFS

Solina

FAIT AVEC GOÛT AUJOURD'HUI

UTILISEZ CE DÉPLIANT COMME SOURCE D'INSPIRATION

La période de fin d'année est le moment idéal pour surprendre vos clients avec des préparations festives et contemporaines. Dans ce dépliant, vous découvrirez de l'inspiration pour chaque étape du menu de fête : des amuse-bouches et entrées raffinées aux plats principaux prêts à cuire, accompagnements et condiments. Utilisez ces recettes comme base pour votre propre assortiment de fin d'année et adaptez-les en fonction de vos clients, de votre méthode de travail et de votre créativité.

RECETTES

BOUCHÉE WELLINGTON DE GIBIER 2
CROQUETTE DE CHICON AUX ÉCLATS DE PASTRAMI / CROQUETTE DE GIBIER AVEC MAYONNAISE À LA TRUFFE 4
TEMAKI TOMATE-CREVETTES 4
TATAKI DE CERF AUX TRUFFES, CHAMPIGNONS & MEDITERRANEAN CRUNCH 5
SOUPE DE CÉLERI-RAVE & PANAIS AU FOND DE GIBIER & À LA TRUFFE 6
CONFIT D'OIGNONS 7
SOUPE DE POISSON BRETONNE / SAUCE DE POISSON BRETONNE 8
CASSOLETTE DE POISSON BRETONNE / CROQUETTES DE BOUILLABAISSE 9
CARRÉ D'AGNEAU FARCI AU PORTO & RAISINS SECS 10-11
FILET DE FAISAN AVEC JUS DE VOLAILLE 12
WELLINGTON VÉGÉTARIEN 13
POTIRON RÔTI 14
15

BOUCHÉES FESTIVES

WILD WELLINGTON BITE

Ingrédients :

- 1 kg de viande de gibier hachée
- 250 g de duxelles de champignons
- 150 g de CARAMELIZED ONION TASTEMAKERS
- 120 ml de APOLLO WILDFOND préparé (40 g/L), froid
- 1,2 kg de pâte feuilletée
- 2 œufs, battus
- 300 g APOLLO MAYO TRUFFEL
- 50 ml DEMI-GLACE APOLLO
- 100 g APOLLO MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH
- 50 g de cresson de fontaine



Préparation :

1. Mélangez la viande de gibier hachée avec les duxelles, l'oignon, le fond froid et le thym. Faites cuire un petit morceau d'essai et rectifiez l'assaisonnement.
2. Étalez la pâte feuilletée et formez 30 petits feuilletés avec la farce de gibier. Fermez-les bien et badigeonnez-les d'œuf.
3. Faites cuire pendant 18 à 22 minutes à 190 °C, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits.
4. Mélangez la TRUFFELMAYO avec la DEMI GLACE APOLLO. Servez comme dip et garnissez de cresson et de crunch.

Note du chef :

- Refroidissez la garniture avant l'assemblage ; une garniture chaude ramollit la pâte feuilletée.
- Variez cette recette en la finalisant avec un autre crunch ou une autre sauce de notre gamme.

REJO
SINCE 1983
SPICES AND HERBS

FAIT AVEC GOÛT DEMAIN

CROQUETTE D'ENDIVE AUX ÉCLATS DE PASTRAMI



Astuce : Recouvrir le plat d'un support et y disposer les croquettes.

Ingrédients :

- 1 l de BOUILLON DE LÉGUMES
- 1 l de crème culinaire
- 600 g d'endives
- 200 g d'éclats de pastrami
- 125 g de ROUX BLANC DU CHEF
- 450 g de POUDRE DE SAUCE BÉCHAMEL SOL
- 60 g de GÉLATINE SUPER
- 1 kg de SFINC BATTER UNIVERSELLE
- 1 kg de MERVEILLEUX BLANC
- 1 kg de RUSK – BLANC – STYLE JAPONAIS (PANKO)

Préparation :

1. Mélanger le GROENTEBOUILLON avec la crème et porter à ébullition.
2. Ajouter la Poudre Sauce Béchamel et le WITTE ROUX DU CHEF et porter à nouveau à ébullition tout en remuant.
3. Ajouter les endives et les éclats de pastrami.
4. Retirer du feu et incorporer la GÉLATINE SUPER en remuant.
5. Verser dans un plat peu profond, sur une épaisseur d'environ 3 cm.
6. Couvrir la surface afin d'éviter la formation d'une croûte pendant le refroidissement.
7. Laisser reposer la préparation toute une nuit au réfrigérateur. Diviser en portions selon la taille souhaitée.

Panure :

a. Passer dans le MERVEILLEUX BLANC et tapoter délicatement pour retirer l'excédent.
b. Passer dans le batter (diluer 1 kg de SFINC BATTER UNIVERSELLE dans 1,8 litre d'eau).
c. Paner dans le RUSK – BLANC – STYLE JAPONAIS.

CROQUETTE DE GIBIER AVEC MAYONNAISE À LA TRUFFE

Ingrédients :

- 700 g de viande de gibier cuite et effilochée
- 700 ml de APOLLO WILDFOND préparé
- 150 ml de vin rouge
- 180 g de CARAMELIZED ONION TASTEMAKERS
- 250 g de champignons des bois
- 120 g de ROUX LIQUIDE
- 100 ml de crème
- 8 g de thym
- 20 g de GÉLATINE SUPER
- 250 g de MERVEILLEUX BLANC
- 300 g de SFINC BATTER UNIVERSELLE
- 540 g de FOND DE GIBIER
- 500 g de RUSK – BLANC – STYLE JAPONAIS (PANKO)
- 300 g de APOLLO MAYO TRUFFEL
- 100 g de APOLLO MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH



Préparation :

1. Réduire le vin rouge de moitié. Ajouter le FOND DE GIBIER et maintenir au chaud.
2. Faire revenir l'oignon et les champignons à sec.
3. Lier le FOND DE GIBIER et la réduction de vin rouge avec le roux liquide. Faire cuire quelques instants.
4. Incorporer le gibier, les champignons, la crème, le thym et les baies de genièvre. Goûter avant d'ajouter du sel. (**Remarque :** les baies de genièvre ne figurent pas dans la liste des ingrédients, les ajouter selon votre goût).
5. Ajouter la gélatine et bien mélanger.
6. Verser dans un plat, couvrir et laisser refroidir pendant au moins 8 heures.
7. Préparer le batter : mélanger le SFINC BATTER UNIVERSEEL avec le fond de gibier froid.
8. Former 30 petites croquettes. Les paner successivement dans le MERVEILLEUX BLANC, la solution de BATTER et le RUSK – BLANC – STYLE JAPONAIS (PANKO).
9. Faire frire à 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
10. Servir trois pièces par personne avec la TRUFFELMAYO et le MEDITERRANEAN CRUNCH.

FAIT AVEC GOÛT AUJOURD'HUI

ENTRÉES RAFFINÉES

TEMAKI TOMATE-CREVETTES

Ingrédients :

Pour la garniture à la tomate

- 400 g de tomates fermes et mûres (varier les couleurs)
- 300 g de crevettes grises de la mer du Nord décortiquées
- 30 g d'échalote finement ciselée
- 10 g de ciboulette finement hachée
- 150 g de WHISKEY COCKTAIL APOLLO
- PEPPER & SALT MIX

Pour le montage

- 10 petits cornets croustillants en nori
- 10 petites feuilles de laitue romaine
- 120 g de APOLLO RAVIGOTTE (OU MAYO MOSTERD, SPLASH & CRUNCH, WHISKEY-COCKTAIL)
- 60 g de PICKLED ONION APOLLO
- Petits câpres (éventuellement frits pour apporter du croustillant)
- 25 g de APOLLO CRUNCH KOREAN
- Aneth, cerfeuil et ciboulette
- Zeste de citron

Préparation :

1. Émonder éventuellement les tomates, retirer les pépins et couper la chair en petits dés.
2. Mélanger les tomates avec l'échalote, la ciboulette, le jus de citron, la WHISKEY COCKTAIL et le poivre. (**Remarque :** le jus de citron ne figure pas dans la liste des ingrédients de la garniture, l'ajouter selon votre goût).
3. Incorporer délicatement environ deux tiers des crevettes grises aux tomates. Réserver le reste pour une finition généreuse.
4. Placer une petite feuille de laitue dans chaque cornet en nori. Cela forme une barrière contre l'humidité.
5. Garnir avec environ 35 à 40 g de mélange tomate-crevettes.
6. Répartir les crevettes restantes de manière visible sur le dessus.
7. Terminer avec un fin trait de WHISKEY-COCKTAIL, de OIGNON MARINÉ, des câpres, des herbes et du zeste de citron.

Cornets croustillants en nori

8. Découper les feuilles de nori en demi-cercles.
9. Humidifier très légèrement un bord et l'enrouler autour d'un cône métallique.
10. Badigeonner la fermeture avec une fine pâte à base de farine de riz et d'eau.
11. Sécher pendant environ 8 à 10 minutes dans un four à 120 °C.
12. Laisser refroidir complètement et conserver dans un récipient hermétique avec un sachet absorbeur d'humidité.



FAIT AVEC GOÛT DEMAIN

TATAK I DE CERF À LA TRUFFE, CHAMPIGNONS & MEDITERRANEAN CRUNCH

Ingrédients :

- 1,2 kg de filet de cerf
- 20 g de PEPPER & SALT MIX
- 30 ml d'huile neutre
- 500 g de champignons des bois mélangés
- 100 g d'échalotes, finement ciselées
- 250 ml de DEMI GLACE APOLLO
- 80 ml de BALSAMIQUE GLAZE APOLLO
- 20 g de WILDFOND APOLLO
- 40 ml d'huile de noix
- 250 g de APOLLO MAYO TRUFFE
- 80 g de APOLLO MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH
- 100 g de PICKLED ONION APOLLO
- 80 g de cresson de fontaine
- 30 g de beurre

Préparation :

1. Faites réduire la DEMI GLACE APOLLO avec le WILDFOND APOLLO et le BALSAMIQUE APOLLO jusqu'à ce que tout soit dissous et bien mélangé. Laissez tiédir et montez avec l'huile de noix.
2. Faites revenir les champignons à feu vif avec le beurre et l'échalote. Assaisonnez légèrement.
3. Assaisonnez le cerf, saisissez-le brièvement sur toutes les faces et laissez-le reposer. Le cœur doit rester rouge. Si nécessaire, refroidissez-le brièvement pour faciliter une découpe nette.
4. Coupez en fines tranches. Répartissez les champignons et la viande, nappez de vinaigrette et terminez avec la TRUFFE MAYO, la PICKLED ONION APOLLO, le cresson et le crunch.

Note du chef : Ajoutez le crunch juste avant le service. Quantité indicative de viande : 100-110 g par personne. Variez cette recette en la terminant avec un autre crunch ou une autre sauce de notre gamme.



FAIT AVEC GOÛT AUJOURD'HUI

SOUPE DE CÉLERI-RAVE & PANAIS AU FOND DE GIBIER & À LA TRUFFE

Ingrédients :

- 0,9 kg de céleri-rave, en brunoise
- 0,9 kg de panais, en brunoise
- 300 g de CARAMELIZED ONION TASTEMAKERS
- 3 l d'eau
- 120 g de FOND DE GIBIER APOLLO
- 500 ml de crème végétale
- 80 g de beurre
- 350 g de champignons des bois
- 250 g de APOLLO MAYO TRUFFE
- 100 g de APOLLO MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH
- 100 ml d'huile de persil

Préparation :

1. Faites revenir le céleri-rave et le panais dans le beurre sans les faire colorer. Ajoutez le FOND DE GIBIER, la OIGNON CARAMÉLISÉ RÉDUIT et l'eau, puis faites cuire jusqu'à complète cuisson.
2. Mixez la soupe très finement, ajoutez la crème végétale et portez à nouveau brièvement à ébullition. Vérifiez l'assaisonnement.
3. Faites revenir les champignons des bois à feu vif.
4. Servez environ 250 ml de soupe par personne. Terminez avec les champignons poêlés, une petite quenelle de MAYO TRUFFE, le CRUNCH et l'huile de persil.
   Facultatif : Rehaussez la saveur avec du lard de gibier.

Note du chef : Servez le crunch à part afin que le client puisse l'ajouter lui-même juste avant de servir. Quantité indicative de viande : 100-110 g par personne. Variez cette recette en la terminant avec un autre crunch ou une autre sauce de notre gamme.





FAIT AVEC GOÛT DEMAIN

CONFIT D'OIGNONS

Ingrédients :

- 500 g d'OIGNONS CUITS TASTEMAKERS
- 70 g de sucre cristallisé
- 20 g de LIANT AUX GRIOTTES
- 50 g de vinaigre de vin rouge (Chianti)
- 200 g de MÉLANGE DE FRUITS ROUGES (REJO)
- 5 g de sel de cuisine
- 2 g de poivre
- 4 g de FOODSAFETY KL CONC
- 50 g de porto rouge

Préparation :

1. Utiliser les OIGNONS CUITS, déjà préparés et complètement refroidis, directement sortis du réfrigérateur. Si nécessaire, couper les OIGNONS plus finement, selon la texture souhaitée.
2. Mettre le sucre brun, le vinaigre de vin rouge, le sel et le poivre noir dans un saladier. Bien mélanger jusqu'à ce que le sucre soit autant que possible incorporé au vinaigre.
3. Ajouter le MÉLANGE DE FRUITS ROUGES et mélanger délicatement. Si les fruits ont une texture plus grossière, il est préférable de ne pas mélanger trop intensément.
4. Ajouter les OIGNONS CUITS froids ainsi que la LIANT AUX GRIOTTES au mélange. Mélanger doucement mais soigneusement afin de répartir uniformément le sucre, le vinaigre et les épices sur les OIGNONS.
5. Couvrir le mélange et le placer immédiatement au réfrigérateur. Laisser de préférence reposer pendant 12 à 24 heures à une température maximale de 4 °C. Pendant ce temps de repos, le sucre va continuer à se dissoudre et les saveurs aigres-douces vont imprégner les OIGNONS.
6. Conditionner le confit d'oignons froid dans un emballage propre et hermétiquement fermé, puis conserver au réfrigérateur.

FAIT AVEC GOÛT AUJOURD'HUI

SOUPE DE POISSON BRETONNE : BIEN PLUS QU'UNE SOUPE

Notre soupe de poisson bretonne ne constitue pas seulement la base d'une soupe de poisson généreusement garnie. Avec la même poudre, vous pouvez également créer des préparations festives surprenantes pour votre comptoir : d'une sauce crémeuse au poisson et d'un gratin de poisson breton à de croustillantes croquettes de bouillabaisse.



SOUPE DE POISSON BRETONNE
Contenu : 3 kg
Réf.article : F00145104-02

SAUCE BRETONNE AU POISSON

Ingrédients :

- 1 l de crème culinaire
- 2 l de SAUCE AU VIN BLANC
- 100 g de FUMET DE POISSON
- 200 g de SOUPE DE POISSON BRETONNE

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Réchauffer afin d'éviter la formation de grumeaux. (Il est également possible de mélanger et de mixer à froid.)



GRATIN DE POISSON BRETON

Ingrédients :

- 1 kg de filets de poisson coupés en dés (privilégiez les poissons à chair ferme, p. ex. : lieu jaune, grondin, grondin rouge, sébaste, aiglefin, merlan, etc.)
- 500 g d'eau
- 500 g de SAUCE AU VIN BLANC
- 10 g de FUMET DE POISSON
- 50 g de SOUPE DE POISSON BRETONNE

Préparation :

1. Faites cuire les dés de poisson dans l'eau avec le VISFUMET, retirez-les du fumet et refroidissez-les le plus rapidement possible.
2. Liez le VISFUMET avec la SOUPE DE POISSON BRETONNE, ajoutez la SAUCE AU VIN BLANC et laissez cuire quelques instants, puis refroidissez le plus rapidement possible.
3. Disposez les dés de poisson dans le plat ou l'emballage souhaité et nappez de sauce.
4. Terminez avec quelques moules cuites (dans leur coquille ou décortiquées), quelques crevettes grises et éventuellement un peu de fromage râpé.



Astuce : Les parures de poisson conviennent bien entendu également pour préparer cette recette.

Conseil pour le client : Cuire dans un four préchauffé à 160 °C pendant 20 à 25 minutes, selon la taille de votre portion.

CROQUETTES DE BOUILLABAISSE

Ingrédients :

- 1 kg de bâtonnets de surimi au crabe
- 1 kg de parures de poisson blanc, cuites à la vapeur pendant 15 minutes à 70 °C
- 250 g de crevettes
- 50 g de persil frais, finement haché
- 2,5 l d'eau
- 500 g de SOUPE DE POISSON BRETONNE
- 1,3 kg de ROUX BLANC DU CHEF
- 200 g de ROUX LIQUIDE
- 40 g de GÉLATINE EXTRA
- 20 g de MÉLANGE POIVRE & SEL
- 500 g de SFINC BATTER UNIVERSEL
- 500 g de SFINC DRY FIBER
- 2 kg de BREADCRUMBS - WHEAT BRAN - MEDIUM COARSE

Préparation :

1. Dissoudre la SOUPE DE POISSON BRETONNE dans l'eau et porter à ébullition. Lier avec le ROUX BLANC DU CHEF et le ROUX LIQUIDE, puis laisser cuire pendant 3 minutes.
2. Retirer du feu et incorporer la GÉLATINE EXTRA. Ajouter ensuite le poisson et les crustacés.
3. Assaisonner avec le MÉLANGE POIVRE & SEL et incorporer le persil.
4. Verser sur une plaque et laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
5. Mélanger le SFINC BATTER UNIVERSEL avec 900 g d'eau et laisser reposer quelques instants.
6. Former les croquettes et les enrober d'abord de SFINC DRY FIBER, puis du mélange de pâte à frire liquide et enfin de BREADCRUMBS - WHEAT BRAN - MEDIUM COARSE. Laisser bien refroidir avant de les cuire.



REJO
SINCE 1983
SPICES AND HERBS



FAIT AVEC GOÛT AUJOURD'HUI

CARRÉ D'AGNEAU FARCI AU HACHÉ DE PORC ET DE VEAU, AUX RAISINS SECS & AU PORTO ROUGE

Ingrédients :

Pour la farce aux tomates
- 2 pièces de carré d'agneau
- 500 g de haché de porc et de veau
- 40 g de raisins secs blonds
- 30 ml de porto rouge
- 30 g d'échalote, finement émincée
- 50 g de TOPMARINADE GREEN HERBS
- 9 g (18 g/kg de viande) de HAKSEL SUPER (assaisonnement pour haché de veau)
- 2 g (4 g/kg de viande) de FOODSAFETY KL CONC
- CHAPELURE AUX FINES HERBES selon votre goût
- 10 g de noisettes grillées
- 1 œuf
- Éventuellement un peu de chapelure si la farce est trop molle.

Préparation :

1 Préparation de la farce

Mélanger les parures de porc et de veau assaisonnées avec le HAKSEL SUPER ou un autre assaisonnement pour viande hachée, ainsi qu'avec le FOODSAFETY KL CONC (ou un autre conservateur de couleur pour viande hachée), puis passer le tout au hachoir avec une grille de 4,5 mm. Ajouter ensuite les ingrédients ci-dessous. Bien mélanger le tout, mais sans trop travailler la préparation. Vous souhaitez obtenir une farce onctueuse, mais suffisamment ferme.

- Sjalot
- Rozijnen
- Porto
- TOPMARINADE GREEN HERBS





2 Préparation du carré d'agneau
- Nettoyer le carré d'agneau et retirer l'excédent éventuel de graisse et de membrane.
- Attacher les extrémités avec de la ficelle de cuisine (voir la vidéo d'instructions sur le site de Solina).
- Farcir uniformément le carré d'agneau avec la farce de viande hachée. Bien tasser la farce, mais sans trop la compacter.
- Recouvrir le dessus de coppa ou de tranches de lard fumé.
- Saupoudrer légèrement de CHAPELURE AUX FINES HERBES sur le dessus pour la décoration.






3 Cuisson
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Placer ensuite au four pendant environ 45 minutes.
- Pour obtenir une belle cuisson rosée, vous pouvez viser une température à cœur d'environ 58–60 °C pour l'agneau. Cependant, comme la farce est composée de viande hachée, celle-ci doit être complètement cuite et chauffée à une température sûre. Utilisez donc un thermomètre à sonde et contrôlez spécifiquement la température au centre de la farce.
- Après la cuisson, laisser reposer le carré d'agneau pendant 8 à 10 minutes avant de le découper.





REJO SINCE 1983 SPICES AND HERBS



FAIT AVEC GOÛT AUJOURD'HUI

PLATS PRINCIPAUX FESTIFS

FILET DE FAISAN AVEC JUS DE VOLAILLE

Ingrédients :

- 2 kg de filets de faisan
- Choucroute ou purée de chou de Savoie
- Lard fumé
- Champignons des bois
- Rondelles de pommes de terre frites
- 2 kg SAUCE DE JUS
- 200 g de TENDRINE LIQUIDE NEW

Préparation :

1. Mélanger les filets de faisan avec la TENDRINE LIQUIDE et laisser reposer pendant 24 heures.
2. Saisir brièvement les filets de faisan.
3. Disposer par-dessus le lard cuit et finement émincé ainsi que les champignons, puis accompagner de rondelles de pommes de terre frites.
4. Terminer avec de la choucroute ou de la purée de chou de Savoie et la SAUCE JUS.

FAIT AVEC GOÛT DEMAIN

WELLINGTON VÉGÉTARIEN AUX CHAMPIGNONS, POTIRON, CÉLERI-RAVE ET ÉPINARDS

Ingrédients :

- 500 g de champignons, en tranches
- 50 g de TOPMARINADE GREEN HERBS
- 400 g de potiron, en dés
- 50 g de INDIAN HERBS JERMAYO
- 400 g de céleri-rave, en dés
- 20 g de PURÉE D'AIL APOLLO
- Poivre et sel selon votre goût
- Environ 60 g de ROUX LIQUIDE APOLLO
- 2 rouleaux / environ 500 g de pâte feuilletée
- 1 œuf pour la dorure
- Facultatif : un peu de chapelure ou de panko pour absorber l'excédent d'humidité de la farce

Préparation :

1. Couper le potiron en petits dés réguliers. Mélanger avec les INDIAN HERBS JERMAYO et répartir sur une plaque de cuisson. Rôtir environ 15 minutes à 180 °C, jusqu'à ce que le potiron soit cuit tout en conservant suffisamment de texture. Laisser bien refroidir.
2. Mélanger les dés de céleri-rave avec le MISO BOUILLON APOLLO. Cuire ou rôtir le céleri-rave à environ 180 °C jusqu'à ce qu'il soit cuit et légèrement coloré, environ 20 minutes. Laisser également refroidir complètement.
3. Faire revenir les champignons à feu vif afin d'évaporer un maximum d'humidité. Ajouter ensuite la TOPMARINADE GREEN HERBS et bien mélanger. Poursuivre la cuisson pendant quelques minutes. Important : les champignons doivent être relativement secs. Une préparation aux champignons trop humide ramollirait la pâte feuilletée. Laisser refroidir.
4. Faire réduire les épinards dans une poêle. Ajouter la PURÉE D'AIL APOLLO, le poivre et le sel. Presser ensuite les épinards afin d'en extraire un maximum d'humidité. Incorporer progressivement le ROUX LIQUIDE APOLLO jusqu'à obtenir une masse ferme et facile à étaler. Laisser refroidir complètement.
5. Dérouler la pâte feuilletée sur du papier cuisson. Vous pouvez éventuellement saupoudrer une fine couche de chapelure ou de panko sur la pâte. Cela permet d'absorber l'éventuelle humidité résiduelle des légumes. Disposer ensuite les différentes couches :
   1. champignons
   2. épinards
   3. potiron
   4. céleri-rave

   Presser délicatement les couches afin d'éviter la formation de grandes poches d'air. Rabattre la pâte feuilletée autour de la farce et bien souder les bords.
6. Déposer le Wellington sur une plaque de cuisson, soudure vers le bas. Badigeonner d'œuf battu. Vous pouvez faire quelques petites entailles sur le dessus afin de permettre à la vapeur de s'échapper.
7. Cuire le Wellington dans un four préchauffé :
8. 11 minutes à 180 °C (70 % précuit).
9. Le client poursuit ensuite la cuisson pendant 6 minutes à 180 °C au four ou à l'air fryer pour obtenir un résultat final léger et croustillant.
10. Le Wellington doit être bien doré et croustillant, et l'intérieur doit être bien chaud. Après la cuisson, laisser reposer pendant 10 minutes avant de le découper. Cela permet à la farce de mieux rester en place.



REJO
SINCE 1983
SPICES AND HERBS

FAIT AVEC GOÛT AUJOURD'HUI

GARNITURES & ASSAISONNEMENTS

POTIRON RÔTI

Ingrédients :

- 2,5 kg de courge butternut, coupée en quartiers
- 100 g de SAUCE BBQ CHIPOTLE
- 1,2 kg de céleri-rave
- 400 ml de crème
- 80 g de beurre
- 300 g de champignons des bois
- 250 g de BEETROOT & GARLIC APOLLO ou MAYO TRUFFLE
- 100 g de APOLLO MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH
- 100 g de noisettes grillées
- 20 g de sauge

Préparation :

1. Rôtir le potiron avec de l'huile pendant 25 à 30 minutes à 190 °C. Badigeonner le potiron deux fois au cours des 8 dernières minutes de cuisson.
2. Cuire le céleri-rave jusqu'à ce qu'il soit tendre, laisser évaporer l'excédent d'humidité, puis mixer avec la crème et le beurre jusqu' à obtenir une crème lisse.
3. Dresser la crème de céleri-rave, le potiron et les champignons poêlés. Terminer avec la SAUCE choisie, le CRUNCH, les noisettes et la sauge.



Nos produits dans les recettes de fin d'année

WILD WELLINGTON BITE

Produits	Numéro d'article.
DEMI GLACE 1L APOLLO PROFESSIONAL	F00171006-01
CARAMELIZED ONION TASTE MAKERS	F00219940-02
MAYO TRUFFE 250ml APOLLO	F00051608-02
MEDITERRANEAN STYLE APOLLO SPLASH & CRUNCH 350G	F00192879-01
FOND DE GIBIER 1kg Apollo	F00031968-01

CROQUETTE D'ENDIVE AUX ÉCLATS DE PASTRAMI

Produits	Numéro d'article
POUDRE BECHAMEL SOL 7KG	F00199468-02
GELATINE SUPER 2kg	F00219713-04
BOUILLON DE LÉGUMES 1kg APOLLO	F00126104-02
RUSK - WHITE - JAPANESE STYLE	F00222190
SFINC BATTER UNIVERSELLE 2kg	F00096046-04
MERVEILLIEUX BLANC 25kg	F00219670-01
ROUX BLANC DU CHEF 5kg	F00219569-02

CROQUETTE DE GIBIER AVEC MAYONNAISE À LA TRUFFE

Produits	Numéro d'article
GELATINE SUPER 2kg	F00199468-02
CARAMELIZED ONION TASTE MAKERS	F00219940-02
MAYO TRUFFE 250ml APOLLO	F00051608-02
MEDITERRANEAN STYLE APOLLO SPLASH & CRUNCH 350G	F00192879-01
RUSK - WHITE - JAPANESE STYLE	F00222190
ROUX LIQUIDE APOLLO 2,2L	F00154637-02
SFINC BATTER UNIVERSELLE 2kg	F00096046-04
MERVEILLIEUX BLANC 25kg	F00219670-01
FOND DE GIBIER 1kg Apollo	F00031968-01

TEMAKI TOMATE-CREVETTES

Produits	Numéro d'article
PICKLED ONION APOLLO ESSENTIAL	F00219942-01
KOREAN STYLE APOLLO SPLASH & CRUNCH 220G	F00227205-01
PEPPER & SALT MIX 1,5kg	F00082988-03
RAVIGOTTE APOLLO COLD SAUCE 710ml	F00244253-01
WHISKEY COCKTAIL APOLLO COLD SAUCE 710ml	F00244128-01

TATAKI DE CERF

Produits	Numéro d'article
GLAZE BALSAMICO 250ml APOLLO	F00051453-01
DEMI GLACE 1L APOLLO PROFESSIONAL	F00171006-01
PICKLED ONION APOLLO ESSENTIAL	F00219942-01
MAYO TRUFFE 250ml APOLLO	F00051608-02
MEDITERRANEAN STYLE APOLLO SPLASH & CRUNCH 350G	F00192879-01
PEPPER & SALT MIX 1,5kg	F00082988-03
FOND DE GIBIER 1kg Apollo	F00031968-01

SOUPE DE CÉLERI-RAVE & PANAIS

Produits	Numéro d'article
CARAMELIZED ONION TASTE MAKERS	F00219940-02
MAYO TRUFFE 250ml APOLLO	F00051608-02
MEDITERRANEAN STYLE APOLLO SPLASH & CRUNCH 350G	F00192879-01
WILDFOND 1kg Apollo	F00031968-01

CONFIT D'OIGNONS

Produits	Numéro d'article
LIANT AUX GRIOTTES 2kg	F00177924-02
FOODSAFETY KL CONC 3kg	F00100976-02
ONIONS CUITS TASTE MAKERS	F00219943-01
MÉLANGE DE FRUITS ROUGES 1,150kg	F00219504-02

SAUCE BRETONNE AU POISSON

Produits	Numéro d'article
SOUPE DE POISSON BRETONNE 3KG	F00145104-02
FUMET DE POISSON LS 0,9KG APOLLO ESSENTIAL	F00099524-01
SAUCE AU VIN BLANC (B) 0-7°C 3kg	F00051800-01

GRATIN DE POISSON BRETON

Produits	Numéro d'article
SOUPE DE POISSON BRETONNE 3KG	F00145104-02
FUMET DE POISSON LS 0,9KG APOLLO ESSENTIAL	F00099524-01
SAUCE AU VIN BLANC (B) 0-7°C 3kg	F00051800-01

CROQUETTES DE BOUILLABAISSE

Produits	Numéro d'article
SOUPE DE POISSON BRETONNE 3KG	F00145104-02
GELATINE EXTRA 2kg	F00219678-02
BREADCRUMBS - WHEAT BRAN - MEDIUM COARSE	R00007761
PEPPER & SALT MIX 1,5kg	F00082988-03
SFINC BATTER UNIVERSELLE 2kg	F00096046-04
MERVEILLIEUX BLANC 25kg	F00219670-01
ROUX LIQUIDE APOLLO 2,2L	F00154637-02
ROUX BLANC DU CHEF 5kg	F00219569-02

CARRÉ D'AGNEAU FARCI

Produits	Numéro d'article
FOODSAFETY KL CONC 3kg	F00100976-02
HAKSEL SUPER 3kg	F00092659-03
CHAPELURE AUX FINES HERBES 1,3kg	F00113836-02
TOP MARINADE GREEN HERBS 2kg S	F00221078-01

FILET DE FAISAN AVEC JUS DE VOLAILLE

Produits	Numéro d'article
SAUCE JUS DE VIANDE CUL 5.3KG 0-7°C	F00051003-01
TENDRINE LIQUID NEW (3KG)	F00149503-01

WELLINGTON VÉGÉTARIEN

Produits	Numéro d'article
MARINADE INDIAN HERBS (JERMAYO)	11182
PUREE D'AIL 1 KG APOLLO	F00219509-01
TOP MARINADE GREEN HERBS 2kg S	F00221078-01
ROUX LIQUIDE APOLLO 2,2L	F00154637-02

POTIRON RÔTI

Produits	Numéro d'article
BBQ SAUS CHIPOTLE - APOLLO STREETFOOD SAUCE 710ml	F00225073-01
BEETROOT GARLIC APOLLO STREET FOOD SPLASH & CRUNCH 710ml	F00244537-01
MAYO TRUFFE 250ml APOLLO	F00051608-02
MEDITERRANEAN STYLE APOLLO SPLASH & CRUNCH 350G	F00192879-01

REJO
SINCE 1983
SPICES AND HERBS

Marinades, sauces, herbes et épices...

Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

Trouvez l'inspiration sur

www.rejospices.be



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15
E: rejo@solina-group.eu
W: www.rejospices.be

Solina