



Maiski

***Recettes
et astuces pour
l'automne***

* AMUSE-GUEULE *



Créatif avec les apérosticks

10

INGRÉDIENTS

- 50 **Apérosticks** (10963220)
- 1l de **Sauce à l'orange** (10719450)
- 1dl de sauce soja
- 10g d'épices curry
- 4 piments
- coriandre fraîche

PRÉPARATION

Préparez une laque: Faites réduire la sauce à l'orange avec 1dl de sauce soja, des épices curry et les piments émincés finement (avec ou sans les graines, selon votre goût). Ajoutez la laque aux apérosticks, mélangez et laissez mariner dans le frigo pendant 2 heures. Préchauffez le four à 200°C et laissez laquer pendant 20 minutes. Servez sur une belle assiette et décorez avec des feuilles de coriandre fraîches.

- **Temps de préparation: 10 min**
- **Mariner: 2 h**
- **Four: 20 min**

Patatas bravas avec apérosticks

10

INGRÉDIENTS

- 1 kg de wedges de pomme de terre aux épices espagnoles
- 50 **Apérosticks** (10963220)
- 3 dl de sauce à l'ail
- 1 dl de sauce sriracha
- Du persil frais haché

PRÉPARATION

Faites cuire les wedges de pomme de terre au four préchauffé à 200°C. Faites cuire ou frire les apérosticks jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Servez les wedges et apérosticks ensemble et finissez avec la sauce à l'ail et la sauce sriracha.

- **Temps de préparation: 5 min**
- **Four: 20 min**

* SHARING *



* ENTRÉE *



Roulade de poulet au risotto

10

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de **Risotto aux champignons des bois** (10740080)

Pour le roulade de poulet:

- 5 **Filets de poulet simples** (10360320)
- 10 tranches de jambon de Ganda
- vingtaine de feuilles de basilic
- 500 g de mozzarella

PRÉPARATION

Faites les roulades de poulet: coupez les filets simples 'en enveloppe'. Couvrez avec 2 tranches de jambon, et quelques feuilles de basilic et le mozzarella. Roulez l'ensemble et fermez avec des bâtonnets. Faites cuire dans une poêle avec un peu de beurre, et continuez à faire cuire dans un four préchauffé à 160°C. Réchauffez le risotto. Servez une portion de risotto couvert de 2 tranches du roulade de poulet. Décorez avec un peu de basilic.

- **Temps de préparation: 25 min**
- **Four: 15 min**

Portobello farci au poulet et à l'épeautre

10

INGRÉDIENTS

- 10 champignons portobello
- 50 g de beurre
- 2 **Filets de poulet simple** (10360320)
- Mélange d'herbes italiennes
- 100 g de beurre
- 400 g de blanc de poireau
- 5 g de fenugrec
- 500 g d'**épeautre** (10550730)
- 10 tranches de fromage de chèvre

PRÉPARATION

Faites cuire les 10 champignons portobello et récupérez le liquide de cuisson. Pour la farce: Assaisonnez 2 filets de poulet simples avec le mélange d'herbes italiennes, et faites cuire. Coupez-les en morceaux égaux. Laissez mijoter le blanc de poireau dans du beurre avec un peu de fenugrec, et incorporez le liquide de cuisson, l'épeautre et les morceaux de poulet. Disposez ce mélange sur les champignons et décorez avec une tranche de fromage de chèvre. Faites griller dans le four jusqu'à ce que le fromage est bien caramélisé.

- **Temps de préparation: 25 min**
- **Four: 6 min**



* ENTRÉE *

* NOS CÉRÉALES *

Utilisez les Maïski céréales précuites dans vos entrées, amuses-gueules ou plats principaux. Elles sont savoureuses, saines et conviennent pour tous types de cuisines



Un vrai champion: cassolette de poisson, vite fait avec Maïski

10

INGRÉDIENTS

- 30 **Filets de sole à la normande** (10732280)
- 40 asperges vertes, cuites al dente
- 800 g de purée onctueuse

PRÉPARATION

Posez 3 filets de sole à la normande dans votre cassolette. Finissez avec 4 asperges vertes pochées et pochez la purée onctueuse en rosaces à côté. Réchauffez dans un four (préchauffé) à 160°C pendant 15 minutes.

- **Temps de préparation: 10 min**
- **Four: 15 min**



* ENTRÉE *

* ENTRÉE *



Bar, fenouil et orange

INGRÉDIENTS

- 10 bars de 300 g, filés et sans arêtes
- 250 g de beurre
- 1 kg de **Gratin de légumes** (10711380)
- 800 g de fenouil, coupé ultrafin
- 1 dl de l'huile d'olive

Voor de venkel-sinaassaus:

- 1 l de **Sauce à l'orange** (10719450)
- 1 dl de Noilly Prat
- des touffes de fenouil

10

PRÉPARATION

Laissez mijoter le fenouil dans l'huile d'olive, sans le rissoler. Déglacez avec le Noilly Prat, laissez réduire et mélangez avec la sauce à l'orange. Décorez avec les touffes de fenouil. Poêlez les filets de bar avec un peu de beurre. Nappez la sauce fenouil-orange et mettez les filets de poisson dessus. Servez avec le gratin de légumes (réchauffé dans un four préchauffé à 180°C).

- **Temps de préparation: 30 min**
- **Four: 20 min**

* NOS SAUCES *

Maïski produit également des sauces prêtes à l'emploi pour assaisonner vos plats. De plus, vous pouvez affiner les sauces vous-mêmes et les finir avec des légumes, herbes, épices ou condiments.



Poulet d'hiver 'new-wave'

10

INGRÉDIENTS

- 10 **Filets de poulet** coupés en 3 (10360320)
- 40 boulettes de poulet faites de viande de **Poulet assaisonné/hachée** (10837320)
- 100 g de beurre
- épices gibier (volaille)
- 400 g de bouquets de chou-fleur pochés
- 300 g de haricots verts pochés
- du thym frais
- 1 l de **Sauce grand veneur** (10722250)

PRÉPARATION

Faites cuire les filets et boulettes dans le beurre et laissez cuire brièvement. Assaisonnez avec les épices gibier. Ajoutez les légumes et le thym et laissez mijoter brièvement. Terminez avec la sauce grand veneur. Servez comme plat d'hiver (festif). Si vous le souhaitez, servez avec des croquettes ou pommes pin, ou le délicieux **Gratin dauphinois Maïski** (10740280).

- **Temps de préparation: 30 min**



* ENTRÉE *

* PLAT PRINCIPAL *



Joues de porc, parure d'hiver

10

INGRÉDIENTS

- 2 kg de **Joues de porc avec brunoise de poires** (10714180)
- carottes mélangées (jaune, violet, orange) en rondelles, cuites al dente dans du bouillon de légumes avec la jeune sauge

Pour les biscuits de sarrasin:

- 4 œufs
- 200 g de farine de sarrasin
- 5 dl de lait entier
- 5 g sauge fraîche
- 500 g **Sarrasin** (10550930)

PRÉPARATION

Réchauffez les joues de porc avec les rondelles de carotte, ajoutez un peu du liquide de cuisson des carottes selon votre goût.

Créatif avec les biscuits de sarrasin: Faites une pâte avec les œufs, farine de sarrasin, lait entier, finie avec la sauge fraîche et le sarrasin. Chauffez une crêpière et faites des crêpes égales.

- **Temps de préparation: 30 min**

Magret de canard avec fruits de la passion

10

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de **Gratin dauphinois** (10740280)
- 1 kg de bouquets de brocoli, cuits al dente
- 100 g de beurre
- **30 Poires au fruits de la passion** (10740880)
- 10 filets de magret de canard de 160 g
- 1 l de jus de volaille
- 2 anis étoilés
- 2 dl de jus de poires-fruits de la passion

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°C, portionnez le gratin et faites cuire au four. Faites cuire les bouquets de brocoli dans le beurre. Incisez les filets de magret de canard sur le côté gras et faites cuire dans une poêle brûlante, en commençant par le côté gras. Portez à ébullition le jus de volaille avec les anis étoilés. Laissez infuser. Réchauffez les poires dans leur jus. Finissez la sauce avec un peu de jus poires-fruits de la passion. Disposez le gratin, avec les poires et bouquets de brocoli à côté. Nappez la sauce et placez le magret de canard coupé dessus.

- **Temps de préparation: 35 min**
- **Four: 20 min**



* PLAT PRINCIPAL *

* PLAT PRINCIPAL *



Dinde farcie, gratin de légumes, panais

10

INGRÉDIENTS

- 2 kg de **Filet de dinde farci**,
- **sauce fine champagne** (10711480)
- 1 kg de panais avec du miel
- 100 g de beurre
- 1 kg de **Gratin de légumes** (10711380)

PRÉPARATION

Réchauffez le filet de dinde cuit tendrement, farci avec du poulet haché joliment assaisonné, dans la délicieuse sauce fine champagne avec des champignons et une touche de cognac. Rissolez le panais avec du miel. Servez avec le gratin de légumes.

- **Temps de préparation: 5 min**
- **Four: 30 min**

Civet de biche 'Forestière'

10

INGRÉDIENTS

- 2 kg de **Civet de biche** (10733580)

Pour l'étuvée 'forestière':

- 400 g de choux de Bruxelles, coupés en deux et cuits dans du bouillon
- 600 g de girolles
- 200 g de beurre
- 600 g **Seigle** (10551330)
- des feuilles de romarin fraîches

PRÉPARATION

Réchauffez le civet de biche Réchauffez le beurre et mijotez les girolles avec le romarin. Ajoutez les choux de Bruxelles et seigle et chauffez. Assaisonnez avec du poivre noir et sel de mer. Nappez une assiette avec l'étuvée et le civet.

- **Temps de préparation:**
20 min



* PLAT PRINCIPAL *



BBQ d'hiver

BBQ dehors et manger à l'intérieur, au chaud et confortablement.

Chez Maïski, nous offrons un assortiment complet de préparations fraîches et panées, parfaites pour un BBQ d'hiver savoureux.

La gamme de sauces chaudes est également le partenaire idéal pour ce plat de groupe.



Filet de poulet fumé doucement

10

PRÉPARATION:

Mouillez des planches de cèdre en les trempant dans l'eau pendant une nuit. Coupez les filets de poulet et mélangez avec l'huile. Laissez mariner pendant au moins 6 heures. Grillez les filets jusqu'à ce qu'ils sont bien croustillants. Mettez-les sur les planches de cèdre, couvrez de romarin et placez sur votre BBQ d'hiver à l'abri du feu mais dans le vent. Laissez cuire pendant 2 heures.

INGRÉDIENTS

- 5 **Filets de poulet simple** (10360320)
- 5 dl de l'huile d'herbe de bois
- 500 g romarin sauvage

Nos préparations de fruits vous permettent de créer des belles et savoureuses variations et combinaisons. Comme garniture avec des plats de gibier ou festives d'hiver. Saviez-vous que ces préparations aux pommes et poires sont également délicieuses dans les desserts ou combinées avec du fromage?

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT *



Pomme, airelles et fromage bleu

INGRÉDIENTS

- 10 **Pommes aux granola et airelles** (10740980)
- 10 pièces de fromage bleu au choix (Bleu d'Achel ou gorgonzola)
- tiges de thym frais

10

PRÉPARATION

Mettez la garniture (airelles et granola) dans un plat au four et incisez les pommes prudemment. Incorporez le fromage fondu au choix (ici, nous avons choisi du fromage bleu, comme le Bleu d'Achel) et les herbes assorties comme le thym. Mettez dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes, et servez avec une Maïski ragoût de gibier ou plat d'hiver.

- Temps de préparation: 5 min
- Four: 15 min

Délicieuse tarte feuilletée à la crème à la vanille, poires et fruits de la passion

5

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée de 35 cm ou un fond de tarte précuit de 30 cm
- 10 **Poires aux fruits de la passion** (10740880)
- 1 l de crème pâtissière
- du thym citron

PRÉPARATION

Laissez cuire à blanc la tarte feuilletée, ou utilisez des fonds de tarte prêts à l'emploi. Mélangez votre crème pâtissière (CP, disponible prête à l'emploi chez votre grossiste) avec la sauce aux fruits de la passion. Versez la crème dans le fond de tarte et décorez avec les poires et un peu de thym citron. Cuire dans le four, préchauffé à 180°C pendant 20 minutes.

- Temps de préparation: 20 min
- Four: 20 min



* DESSERT *

* DESSERT *



Mousse au chocolat avec des pommes et airelles

10

INGRÉDIENTS

- 2 l de mousse au chocolat
- 10 **Pommes aux airelles** (10740680)
- de la menthe fraîche

PRÉPARATION

Mélangez votre mousse au chocolat avec des pommes coupées en quartiers, quelques airelles et un peu de jus. Versez dans vos bols et laissez durcir dans le frigo. Décorez avec quelques airelles et un peu de menthe ciselée.

- Temps de préparation: 10 min
- Réfrigération: 2 h



Plus d'inspiration
et information:
www.Maïski.be

PLUKON CONVENIENCE OLEN
Industrielaan 13 - 2250 Olen - Belgium
tel: +32(0)14 25 09 30
www.Plukon.be - Maïski@plukon.be

