SAVEURS CUISINÉES

# Marinades

## Prêtes à l'emploi

FRANCE CULINAIRE DÉVELOPPEMENT® BY YDEO

Fabriquées et conditionnées en France

SAVEURS CUISINÉES

*Marinade prêt à l'emploi*

## UN REPAS ORIGINAL EN UN MINIMUM DE TEMPS ?

Avec les marinades **Saveurs Cuisinées**, préparez un **repas original** et **rapide**.

- Prêtes à cuire, incorporez quelques cuillères de marinade directement dans votre plat ou répartir sur vos viandes, légumes ou poissons
- Faites cuire à la poêle, au four ou au barbecue sans ajout de matière grasse
- C'est prêt avec un maximum de saveurs

**UN SUCCÈS GARANTI AUPRÈS DE VOS CLIENTS !**

## UN ÉVENTAIL DE SAVEURS

Adaptées à tous les goûts et toutes les envies, nos marinades **Saveurs Cuisinées** sont intenses et apporteront de l'originalité à vos plats.

**MEXICAINE – PROVENÇALE – BARBECUE – TANDOORI**
**CURRY COCO – KEBAB – AUX 3 POIVRES**
**SAVEUR FOIE GRAS AU WHISKY – SAVEUR TRUFFE –**
**FORESTIERE – GRAND VENEUR – MOUTARDE/CHARDONNAY**

### MARINADES SEAU DE 1KG

Un seau de 1 kg permet de préparer 10 kg de viandes poisson, légumes,...

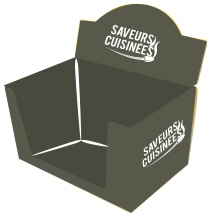
x 6

| | |
|---|---|
| 001535902 | PROVENCALE |
| 001536003 | BARBECUE |
| 001536102 | TANDOORI |
| 001536202 | CURRY COCO |
| 001536302 | MEXICAINE |
| 001536601 | KEBAB |
| 001537402 | AUX 3 POIVRES |
| 001537204 | SAVEUR FOIE GRAS AU WHISKY |
| 001537302 | SAVEUR TRUFFE |
| 001537502 | FORESTIERE |
| 001537603 | GRAND VENEUR |
| 001538102 | MOUTARDE / CHARDONNAY |

### MARINADES POT DE 170 G

Un pot de 170 g permet de préparer 2 kg de viandes poisson, légumes,...

| | |
|---|---|
| 001535905 | MARINADE PROVENCALE |
| 001536005 | MARINADE BARBECUE |
| 001536305 | MARINADE MEXICAINE |
| KIT-000000001 | LES INDISPENSABLES |
| KIT-000000005 | STANDARD PROVENCALE |
| KIT-000000006 | STANDARD BARBECUE |
| KIT-000000009 | STANDARD MEXICAINE |




Les pots de 170 g sont venus dans des présentoir prêts à être mis en rayon.

# Recette
## de la lotte grillée au thym, citron

Chef cuisinier
Sébastien Varlet

Simple et originale, cette recette est proposée par notre chef

SAVEURS CUISINÉES

# Recette
## de la lotte grillée au thym, citron

Simple et originale, cette recette se réalise et peu de temps. La marinade apporte une note fraîche et des saveurs intenses à votre préparation.

**Ingrédients :**

- 1 filet de lotte
- 100g de marinade Saveurs Cuisinées thym-Citron
- Pois gourmands
- Haricots plats
- 1 courgette
- 2 Asperges vertes
- De l'huile d'olive

**Préparation :**

Au préalable, faites mariner un filet de lotte avec la marinade thym-citron pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, cuisez les légumes verts à l'anglaise* ( les pois gourmands, les haricots plats, la courgette et les asperges vertes).

Détailler la lotte en médaillon et griller sur chaque face pendant 3 minutes. Ensuite, poêler les légumes a l'huile d'olive et dresser l'ensemble.

**Cuisson à l'anglaise : Mettre de l'eau à bouillir dans un faitout. Ajouter une cuillerée de gros sel et y mettre les légumes pendant une dizaine de minutes. Plonger vos légumes dans de l'eau glacée, égouter.*

FRANCE CULINAIRE DÉVELOPPEMENT® BY YDEO