

**SAVEURS
CUISINÉES**

Marinades
Prêtes à l'emploi



FRANCE CULINAIRE
DÉVELOPPEMENT®
BY YDEO

Fabriquées et
conditionnées
en France

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 TRUFFE - THYM CITRON - MIEL CITRON



MARINADES SEAU DE 1KG

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

| | |
|-----------|---------------|
| 001535902 | PROVENCALE |
| 001536003 | BARBECUE |
| 001536102 | TANDOORI |
| 001536202 | CURRY COCO |
| 001536302 | MEXICAINE |
| 001536601 | KEBAB |
| 001537402 | AUX 3 POIVRES |
| 001536502 | THYM CITRON |
| 001537302 | SAVEUR TRUFFE |
| 001558010 | MIEL CITRON |

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 vendus 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*

Recette de la lotte grillée au thym, citron

Simple et originale, cette recette se réalise en 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 à 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.*

