



BOLOGNAISE DE LA MÉDITERRANÉE ORIENTALE

CE DÉLICIEUX PLAT DE PÂTES RÉUNIT UNE SAUCE À LA VIANDE ITALIENNE CLASSIQUE ET LES ÉPICES ET SAVEURS AUTHENTIQUES DES MANTIS, BOULETTES DE VIANDE TRADITIONNELLES TURQUES. SERVEZ CETTE BOLOGNAISE DE LA MÉDITERRANÉE ORIENTALE SUR DES PÂTES CAVATELLI TENDRES, PUIS ACCOMPAGNEZ LE TOUT D'UN YAOURT FRAIS, DE CONCOMBRES, DE TOMATES ET DE MENTHE FRAÎCHE.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes

TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

NOMBRE DE PERSONNES : 4

INGRÉDIENTS :

- 325 g de pâtes cavatelli
- 1,5 cuill. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 350 g d'un mélange de bœuf, porc et veau hachés
- 1 oignon, finement haché
- 60 g de purée de tomate
- ½ cuill. à soupe de **Paprika McCormick**
- 1 cuill. à soupe de menthe
- 1 pincée de **Piment rouge concassé McCormick**
- 200 ml de bouillon de poulet
- ¼ de concombre haché
- 3 tomates allongées concassées
- 1 (125 g) de yaourt grec entier
- 2 cuill. à soupe d'eau
- 2 cuill. à soupe d'**Ail lyophilisé McCormick**
- **Sel de mer et Poivre noir Moulin McCormick**

- 1 Faites cuire les pâtes selon les instructions figurant sur l'emballage, rincez-les sous l'eau froide, puis égouttez-les soigneusement et réservez.
- 2 Faites chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez la viande, l'oignon, la purée de tomate, le paprika, la menthe et le piment. Faites dorer la viande en remuant de temps en temps. Ajoutez le bouillon et faites épaissir la sauce à feu doux, environ 10 min., en remuant de temps à autre. Retirez du feu et réservez.
- 3 Dans un bol, mélangez les concombres, les tomates et la menthe, assaisonnez selon le goût, puis réservez. Dans un autre bol, fouettez le yaourt, avec l'eau et l'ail, assaisonnez selon le goût.
- 4 Versez la bolognaise sur les cavatelli. Garnissez de sauce au yaourt et du mélange au concombre.

IDÉES :

- Vous pouvez utiliser n'importe quelle viande hachée seule ou plusieurs viandes mélangées.
- Les cavatelli sont des pâtes en forme de petits coquillages ou ressemblant à de petits pains à hot-dog. « Cavatelli » signifie littéralement « petites cavités ».

McCormick, les Saveurs Passionnément™



MINISTRONE PERSAN

LA MÉDITERRANÉE ORIENTALE ET L'ITALIE SE RENCONTRENT POUR CRÉER UN PLAT CHALEUREUX ET RÉCONFORTANT. ORIGINAIRE DE PERSE, L'ASH-E RESHTEH EST UNE SOUPE COPIEUSE, ÉPAISSE, PRÉPARÉE AVEC DES HARICOTS, DES HERBES ET DES NOUILLES PLATES. LE MINISTRONE EST UN BOUILLON DE TOMATE, PRÉPARÉ AVEC DES HARICOTS, DES LÉGUMES ET DES PÂTES ITALIENS. FUSIONNEZ CES DEUX SAVEURS TRADITIONNELLES DISTINCTES, TELLE UNE CÉLÉBRATION DU MEILLEUR DES DEUX MONDES ET INSCRIVEZ-LA COMME NOUVELLE RECETTE PARMİ VOS PLATS FAMILIAUX INCONTOURNABLES ET PRÉFÉRÉS.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes

TEMPS DE CUISSON : 35 minutes

NOMBRE DE PERSONNES : 12

INGRÉDIENTS :

- 3 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 2 gros oignons rouges, coupés en deux et finement émincés
- 8 cuill. à soupe d'Ail lyophilisé McCormick, réhydraté
- 5 cuill. à café de menthe
- 2 cuill. à café de curcuma
- 1 cuill. à café de Sel de mer du Moulin McCormick
- 1/8 de cuill. à café de Poivre Gris moulu McCormick
- 1,2 kg (2 boîtes) de haricots cannellini, (ou haricots rouges ou lentilles noires ou un mélange), non égouttés
- 1 litre de bouillon de poulet
- 800 ml d'eau
- 45g de persil frais haché, divisé
- 45g de basilic frais haché, divisé
- 75g de cheveux d'ange, ou de nouilles fines aux œufs
- 150g de jeunes pousses d'épinards frais
- 60g de fromage de type labneh, ricotta ou mascarpone

- 1 Faites chauffer 1 cuill. à soupe d'huile d'olive dans une grande cocotte en fonte à feu moyen-vif. Ajoutez la moitié des oignons ; faites cuire et remuez jusqu'à ce qu'ils soient légèrement ramollis, environ 5 min. Ajoutez 6 cuill. à soupe d'ail réhydraté dans la sauteuse avec 1 cuill. à café de menthe réhydratée, le curcuma, le sel de mer et le poivre ; faites cuire et remuez pendant environ 2 min.. Ajoutez les haricots, le bouillon et l'eau ; portez à ébullition. Ajoutez la moitié du persil et du basilic ; réduisez à feu moyen et laissez mijoter jusqu'à obtention d'une consistance légèrement épaisse, environ 10 min.
- 2 Augmentez à feu moyen-vif et portez à nouveau à ébullition. Ajoutez les pâtes ; laissez cuire jusqu'à ce que les pâtes soient « al dente », environ 2 min., en remuant de temps à autre. Incorporez les épinards, le persil et le basilic restants. Faites cuire jusqu'à ce que les épinards soient tendres, environ 1 min.. Retirez du feu.
- 3 Pendant ce temps, faites chauffer les 2 cuill. à soupe d'huile d'olive restantes dans une grande sauteuse antiadhésive à feu moyen-vif. Ajoutez les oignons restants ; faites-les revenir en remuant jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Ajoutez dans la sauteuse les 2 cuill. à café de menthe restantes et l'ail, chauffez 2 min. Assaisonnez de sel et poivre selon le goût.
- 4 Pour servir, versez la soupe dans des bols réservés à cet usage. Garnissez le tout de labneh ou de ricotta et du mélange d'oignons croustillants.

McCormick, les Saveurs Passionnément™



BOULETTES D'AGNEAU ÉPICÉES AUX BAIES D'ÉPINE-VINETTE, SAUCE YAOURT À LA MENTHE

LA BAIE D'ÉPINE-VINETTE - PETIT FRUIT SÉCHÉ, ACIDE - AJOUTE UNE NOTE AIGRE-DOUCE À CETTE VERSION DE LA MÉDITERRANÉE ORIENTALE, DE LA BOULETTE DE VIANDE ITALIENNE TRADITIONNELLE. LE MÉLANGE D'ÉPICES ET DE MENTHE, ASSOCIÉ À L'AGNEAU HACHÉ ET UNE GARNITURE AU YAOURT GREC DONNE À CE PLAT UNE AROMATIQUE INÉDITE.

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 minutes

TEMPS DE CUISSON : 30 minutes

NOMBRE DE PERSONNES : 10 (20 boulettes)

INGRÉDIENTS :

- 1 yaourt grec entier (125 g)
- 2 cuill. à soupe de menthe
- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 1 tasse d'oignon haché
- ¼ de tasse de baies d'épine-vinette séchées,
- 1 cuill. à soupe d'Ail lyophilisé McCormick
- 1 cuill. à café de quatre-épices
- 1 cuill. à café de cumin moulu
- 1 cuill. à café de Paprika Doux ou ½ Doux McCormick
- 1 cuill. à café de Sel de mer Moulin McCormick
- ½ cuill. à café de Poivre Noir concassé McCormick
- 500 g d'agneau ou de bœuf haché
- 1 œuf
- 3 cuill. à soupe de chapelure Panko ou de chapelure faite maison
- 10 cuill. à soupe d'Echalote lyophilisée McCormick, réhydratée
- 400 g (1 boîte) de tomates en dés
- 125 ml de bouillon de poulet
- 2 cuill. à soupe de mélasse
- 2 cuill. à soupe de sucre
- ½ cuill. à café de Cannelle moulue McCormick

- 1 Mélangez le yaourt et la menthe dans un petit bol. Couvrez. Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- 2 Faites chauffer l'huile dans une sauteuse à feu moyen. Ajoutez l'oignon, 2 cuill. à soupe de baies d'épine-vinette, l'ail en poudre, le mélange quatre-épices, le cumin, le paprika, le sel de mer et le poivre. Faites cuire et remuez jusqu'à ce que les oignons et les baies d'épine-vinette soient tendres, environ 5 min. Laissez refroidir.
- 3 Dans un grand bol, mélangez l'agneau, l'œuf, la chapelure et le mélange d'oignon refroidi. Répartissez en 20 boulettes de viande (de 4 cm).
- 4 Faites dorer les boulettes de viande, en plusieurs fois si nécessaire, dans la même sauteuse à feu moyen. Retirez-les, réservez.
- 5 Faites dorer les échalotes. Incorporez les ingrédients restants et 1 cuill. à soupe supplémentaire de baies d'épine-vinette. Portez à ébullition.
- 6 Remplacez les boulettes de viande dans la sauteuse. Réduisez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce que les boulettes de viande soient bien cuites et que la sauce ait légèrement épaissi, environ 10 min.
- 7 Servez les boulettes de viande et la sauce, nappez de yaourt à la menthe et agrémentez de baies d'épine-vinette restantes.

McCormick, les Saveurs Passionnément™



LE BAHARAT TURC

INGRÉDIENT INCONTOURNABLE DE LA MÉDITERRANÉE ORIENTALE, L'ASSAISONNEMENT BAHARAT EST UN CHALEUREUX MÉLANGE D'ÉPICES QUI VARIE SELON LES RÉGIONS ET MÊME SELON LES FOYERS. IL COMPREND GÉNÉRALEMENT DU POIVRE NOIR, DE LA CARDAMOME, DES CLOUS DE GIROFLE, DU CUMIN, DE LA NOIX DE MUSCADE, DE LA CORIANDRE ET DU PAPRIKA. ESSAYEZ CETTE VERSION TURQUE POUR AGRÉMENTER VOS RIZ, SOUPES, VIANDES, POISSONS ET VOLAILLES.

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes

NIVEAU : facile

NOMBRE DE PORTIONS : 40 (10 cuill. à café)

INGRÉDIENTS :

- 1 cuill. à soupe de cumin moulu
- ½ cuill. à soupe de **Poivre Noir concassé McCormick**
- ½ cuill. à soupe de coriandre moulue
- ½ cuill. à soupe de **Paprika McCormick**
- ½ cuill. à soupe de menthe
- ½ cuill. à café de cardamome moulue
- ½ cuill. à café de **Cannelle moulue McCormick**
- ¼ cuill. à café de clous de girofle moulus
- ¼ cuill. à café de **Noix de muscade moulue McCormick**

1 Mélangez tous les ingrédients dans un petit saladier jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

2 Conserver dans un bocal hermétique dans un endroit frais et sec.

IDÉES :

- L'assaisonnement turc baharat se marie parfaitement avec l'agneau et le bœuf, rehausse les riz et aide à réduire l'acidité des plats à base de tomate.

McCormick, les Saveurs Passionnés™



SIROP DE DATTES MEDJLOUL AU POIVRE

EXOTIQUE ET ÉPICÉ, CE SIROP MARIE PARFAITEMENT LE GOÛT AUDACIEUX DU POIVRE ET LA SAVEUR DOUCE ET SUCRÉE DES DATTES MEDJLOUL. IL PEUT SERVIR À NAPPER LA CRÈME GLACÉE, LE PORRIDGE CHAUD, UN GÂTEAU ÉPICÉ ET BIEN PLUS ENCORE.

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes

TEMPS DE CUISSON : 30 minutes

NOMBRE DE PERSONNES : 8

INGRÉDIENTS :

- 125 g de dattes Medjoul, dénoyautées
- ½ cuill. à café de Poivre Noir concassé McCormick
- 250 ml d'eau bouillante

- 1 Faites tremper les dattes et le poivre dans l'eau bouillante. Laissez ramollir les dattes 30 min. environ.
- 2 Egouttez-les, filtrez et conservez l'eau de trempage. Dénoyautez les dattes et mixez-les en ajoutant progressivement l'eau, jusqu'à obtention d'une texture lisse.
- 3 Conservez le sirop au réfrigérateur dans un récipient propre, hermétiquement fermé, jusqu'au moment de servir.

McCormick, les Saveurs Passionnément™



POKE HAWAÏEN AUX FRAISES, FRUIT DU DRAGON (PITAYA) ET SIROP DE POIVRE

UNE VERSION FRUITÉE ET SUCRÉE DE LA CÉLÈBRE SALADE HAWAÏENNE, POSÉE SUR UN FEUILLETÉ, ARROSÉE D'UN SIROP ACIDULÉ, AUX NOTES DE RIZ BRUN ET DE POIVRE NOIR.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 minutes

INFUSION : 1 heure

TEMPS DE CUISSON : 30 minutes

NOMBRE DE PORTIONS : 6

INGRÉDIENTS :

- 150 ml de sirop de riz brun
- 75 ml vinaigre balsamique
- 1 cuill. à soupe de Poivre Noir concassé McCormick
- 1 cuill. à soupe de jus de citron
- 125 ml de crème liquide entière ou fleurette
- ¼ cuill. à café de Poivre Gris moulu McCormick
- 75 g de sucre glace, divisé
- 250 g de fraises, coupées en dés
- 1 pâte feuilletée (250 g) ou feuilles de filo
- 50 g de beurre fondu
- 250 g de fruit de dragon, pelé et coupé en dés

- 1 Pour le sirop : portez à ébullition dans une petite casserole, le vinaigre balsamique, le sirop de riz et le poivre noir concassé. Laissez réduire à feu doux, 10-15 min.. Incorporez le jus de citron puis laissez infuser hors du feu 1h. Filtrez, couvrez et réservez.
- 2 Pendant ce temps, fouettez la crème en chantilly avec 2 cuill. à soupe de sucre glace et 1 pincée de poivre noir moulu. Couvrez et placez au réfrigérateur.
- 3 Coupez les fraises et la chair du pitaya en dés, mélangez avec 3 cuill. à soupe de sucre glace dans un saladier. Laissez dissoudre le sucre, remuez délicatement et réservez.
- 4 Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Découpez la pâte feuilletée en 12 triangles. Mélangez le sucre et le poivre restants. Badigeonnez chaque côté des triangles de pâte avec le beurre fondu, saupoudrez-les du mélange sucre-poivre puis déposez-les sur une plaque à pâtisserie et faites dorer les feuilletés au four, 8-9 min.. Laissez-les refroidir sur une grille.
- 5 Déposez une quenelle de crème fouettée sur chaque feuilleté, garnissez de salade de fruits, arrosez de sirop au poivre.

CONSEILS & INFOS :

- Le pitaya, appelé aussi fruit du dragon, est un fruit tropical à la peau rose lumineuse et la chair blanche ou rouge piquée de minuscules graines noires comestibles. Sa saveur est légèrement sucrée et similaire au kiwi. Il est nécessaire de le peler avant de le consommer.

McCormick, les Saveurs Passionnément™



TACOS EXOTIQUE AU FRUIT DU JACQUIER

D'AUTENTIQUES TACOS VÉGÉTARIENS QUI DEVIENNENT RÉALITÉ GRÂCE AU FRUIT DU JACQUIER. CET IMPOSANT FRUIT TROPICAL, À LA SAVEUR DOUCE ET SUCRÉE, ÉVOQUANT L'ANANAS ET LA MANGUE, A UNE TEXTURE QUI RAPPELLE CELLE DE LA VIANDE. IL REVÊT UN CHALEUREUX GOÛT FUMÉ DANS CETTE RECETTE DE TACO. GRILLEZ-LE, EFFILOCHEZ-LE ET RÉPARTISSEZ-LE DANS LES TORTILLAS À GARNIR D'OIGNON, DE CORIANDRE, DE CRÈME SURE ET DE LA CHALEUR FRANCHE D'UN SIROP ACIDULÉ AU POIVRE.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 min., + 4 h pour la marinade

TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

NOMBRE DE PORTIONS : 10

SIROP :

- 200 ml de vinaigre de cidre
- 50 g de sucre de noix de coco (cassonade ou miel en remplacement)
- 1 pincée de **Piments rouges concassés McCormick**
- 1 cuill. à café de romarin
- ½ cuill. à café de **Poivre blanc moulu McCormick**

- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 2 cuill. à café de **Paprika Doux McCormick**
- ½ cuill. à café d'**Ail semoule McCormick**
- 1 cuill. à café de sel
- ¼ cuill. à café de **Poivre blanc moulu McCormick**
- ½ cuill. à café de **Cannelle moulue McCormick**
- 10 tortillas de maïs
- 1 oignon, émincé
- 150 ml de crème aigre ou crème fluide épaisse avec 1 filet de jus de citron vert
- 1 cuill. à soupe de feuilles de coriandre

TACOS :

- 2 boîtes (800 g) de fruit du jacquier, égoutté
- 25 g de sucre de noix de coco (cassonade ou miel en remplacement)
- 1 citron vert pressé

- 1 Pour réaliser le sirop au poivre, mélangez tous les ingrédients dans une petite casserole et portez à ébullition. Laissez mijoter 15 min., en remuant de temps en temps. Retirez du feu et laissez refroidir, puis infuser 4 h minimum à couvert et au réfrigérateur.
- 2 Pour réaliser les tacos : mélangez les morceaux de fruit du jacquier dans un saladier avec le sucre, le jus de citron vert, l'huile, le paprika, le sel, l'ail, le poivre blanc et la cannelle. Laissez mariner 20 min. Faites-les griller rapidement, à feu vif, jusqu'à l'apparition des dessins du grill. Effilochez les morceaux de fruit. Faites griller rapidement les tortillas.
- 3 Garnissez les tortillas d'effilochés de fruit, puis de dés d'oignons, ajoutez la crème et des feuilles de coriandre. Pour finir, nappez de sirop au poivre et servez.

CONSEILS & INFOS :

- Le fruit du jacquier est un gros fruit tropical à la peau verte granuleuse et aux gousses charnues de couleur jaune orangée renfermant de grosses graines blanches qui doivent être bouillies, cuites au four ou grillées pour les rendre comestibles. Pouvant se consommer vert ou mûr, il a un arôme distinctement sucré et fruité qui rappelle celui de l'ananas, de la papaye et de la banane, avec une douce saveur agréable.
- Le fruit du jacquier vert est souvent utilisé dans les currys et les sautés, tandis que le fruit du jacquier mûr est généralement utilisé dans les desserts. Puisque le jacquier ne se conserve pas longtemps après la récolte, il est le plus souvent commercialisé en conserve. Vous le trouverez en boîte sur les marchés asiatiques ou auprès des distributeurs spécialisés.

McCormick, les Saveurs Passionnément™



ENROBAGE AU PIMENT D'ESPELETTE D'INSPIRATION BASQUE

ORIGINAIRE DU PAYS BASQUE FRANÇAIS, LE PIMENT D'ESPELETTE A UNE SAVEUR CARACTÉRISTIQUE, À LA FOIS FUMÉ, SUCRÉ ET MOYENNEMENT FORT. IL CONFÈRE UN GOÛT UNIQUE ET UNE COULEUR VIBRANTE À CET ENROBAGE RELEVÉ AUX HERBES DE LA MÉDITERRANÉE. UTILISEZ-LE POUR REHAUSSER LE GOÛT DES VIANDES GRILLÉES, DES STEAKS HACHÉS, DES LÉGUMES, DES FRUITS DE MER ET DES VOLAILLES.

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes

NIVEAU : facile

NOMBRE DE PORTIONS : 8

INGRÉDIENTS :

- 2 cuill. à soupe de piment d'Espelette
- 2 cuill. à café de Mélange Gusto Misto ou Mediterrana McCormick
- 1 cuill. à café d'échalote semoule
- ½ cuill. à café de Sel de Mer du moulin McCormick

Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol. Conservez dans un bocal hermétiquement fermé dans un endroit frais et sec.

IDÉE :

- Utilisez l'enrobage au piment d'Espelette pour préparer la recette du Carnet de Saveurs : Poisson en croûte d'Épices et ratatouille à la plancha.

McCormick, les Saveurs Passionnés™



POISSON EN CROÛTE ET RATATOUILLE À LA PLANCHA

S'INSPIRANT DE LA CUISINE RÉGIONALE FRANÇAISE, CE PLAT EST UNE CÉLÉBRATION DES GRANDES SAVEURS. BADIGEONNEZ LE BAR D'UN MÉLANGE D'ÉPICES BASQUES FUMÉES ET SUCRÉES, D'HERBES ET DE PIMENT D'ESPELETTE, PUIS FAITES-LE CUIRE SUR UNE PLANCHA BRÛLANTE. LA CHALEUR INTENSE CONTRIBUE À LA FORMATION D'UNE BELLE CROÛTE SAVOUREUSE BIEN GRILLÉE À L'EXTÉRIEUR, TOUT EN PRÉSERVANT UNE CHAIR TENDRE ET FRIABLE AU CŒUR DU POISSON PRÉPARÉE AVEC DES COURGETTES, DES AUBERGINES, DES POIVRONS ET DES TOMATES.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

NOMBRE DE PORTIONS : 10

INGRÉDIENTS :

- 2 tasses d'aubergines coupées en dés (d' $\frac{1}{2}$ pouce)
- 1 tasse de poivrons rouges ou oranges, coupés en dés (ou $\frac{1}{2}$ tasse de chaque), coupés en dés d' $\frac{1}{2}$ pouce
- 1 tasse d'oignons blancs, coupés en dés (d' $\frac{1}{2}$ pouce)
- $\frac{1}{2}$ tasse de courge jaune, coupée en dés (d' $\frac{1}{2}$ pouce)
- $\frac{1}{2}$ tasse de courgettes, coupées en dés (d' $\frac{1}{2}$ pouce)
- 3 cuill. à soupe d'huile d'olive, plus la quantité nécessaire pour enduire la plancha
- 10 cuill. à café de mélange pour Enrobage à la Basque
- $\frac{1}{3}$ de cuill. à café de **Sel de mer du Moulin McCormick**
- 1 tasse et demie de tomates italiennes (coupées en dés d' $\frac{1}{2}$ pouce), divisées
- 10 filets de poisson blanc à la chair ferme, sans la peau, comme le bar, la morue ou le flétan
- 1 bouquet de persil ou de basilic ou de romarin frais

- 1 Placez tous les légumes, à l'exception des tomates, dans un grand saladier avec 3 cuill. à soupe d'huile d'olive ; mélangez délicatement pour bien les enrober. Badigeonnez les légumes d'1 cuill. à soupe du badigeon basque et de sel marin ; mélangez délicatement pour bien les enrober. Réservez. Versez $\frac{3}{4}$ de tasse de tomates dans le récipient du mixeur ; couvrez. Mélangez jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Réservez.
- 2 Faites chauffer la plancha (plaque en fonte plate) en position gril à feu moyen-vif. Enduisez-la légèrement la plancha avec d'huile d'olive supplémentaire. Placez les légumes assaisonnés sur la plancha. Faites-les cuire de 5 à 6 min. ou jusqu'à ce que le tout soit tendre et croquant et joliment bruni, en les retournant de temps à autre. Ajoutez les tomates en purée et le restant de tomates coupées en dés aux légumes sur la plancha ; laissez cuire et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Retirez les légumes de la plancha. Maintenez au chaud. Réduisez à feu moyen.
- 3 Assaisonnez le poisson des deux côtés avec 1 cuill. à café d'enrobage à la Basque. Enduisez légèrement la plancha d'huile. Déposez le poisson sur la plancha. Faites-le cuire à feu moyen jusqu'à ce que la surface soit légèrement rôtie et la chair se détache facilement.
- 4 Garnissez d'herbes fraîches.

IDÉES :

- Retrouvez la recette de l'Enrobage d'Épices à la Basque dans le Carnet de Saveurs

McCormick, les Saveurs Passionnément™



PAIN GRILLÉ À LA PLANCHA

DÉCOUVREZ LES TECHNIQUES DE CUISSON INSPIRÉES DU MONDE ENTIER COMME LA GRILLADE À LA PLANCHA QUI DONNERA DU CROUSTILLANT À VOTRE PAIN FAIT MAISON. CE PAIN À BASE DE POMME DE TERRE, FARINE ET FROMAGE EST LÉGER ET MOELLEUX À L'INTÉRIEUR. TREMPEZ-LE DANS LES SAUCES SAVOUREUSES ET COLORÉES DU CARNET DE SAVEURS OU SERVEZ-LE TOUT SIMPLEMENT AVEC DU BEURRE.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

NOMBRE DE PORTIONS : 10

INGRÉDIENTS :

- 1 pomme de terre de belle taille, cuite au four
- 80 g de beurre ramolli
- 170 g de farine
- 1,5 cuill. à café de levure chimique
- ¼ de cuill. à café de piment d'Espelette
- ½ de cuill. à café de Sel de mer McCormick
- 1 œuf légèrement battu
- 40 g de fromage de type manchego ou parmesan, râpé
- 3 cuill. à soupe de lait

- 1 Épluchez la pomme de terre. Placez-la avec le beurre dans un saladier de taille moyenne, ajoutez la farine, la levure chimique, le piment d'Espelette et le sel de mer, puis bien pétrissez le tout. Ajoutez l'œuf, le fromage et le lait et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 2 Divisez la pâte en deux. Abaissez chaque morceau de pâte sur une surface légèrement farinée jusqu'à obtenir une forme oblongue, d'environ 1 cm d'épaisseur.
- 3 Chauffez la plancha à température moyenne. Enduisez-la légèrement d'huile. À l'aide d'un pinceau, éliminez tout excédent de farine des morceaux de pâte et placez-les soigneusement sur la plancha. Faites cuire 3-4 min. de chaque côté, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement brunie et bien cuite. Faites cuire en plusieurs fois si nécessaire.

IDÉES :

- Servez votre pain grillé à la plancha accompagné de sauce espagnole Mojo Verde, de sauce Romesco ou de sauce Adobo Negro, recettes que vous retrouverez dans le Carnet de Saveurs Ducros.

McCormick, les Saveurs Passionnément™



SAUCE SAMBAL FRAÎCHE CORSÉE

LA SAUCE SAMBAL EST UNE SAUCE PIMENTÉE TYPIQUE DE L'ASIE DU SUD-EST, UTILISÉE POUR ASSAISONNER LES SAUTÉS, LES NOUILLES, LES ŒUFS, LES VIANDES, LES FRUITS DE MER ET LES LÉGUMES. ELLE EST ÉGALEMENT APPRÉCIÉE COMME CONDIMENT DE TABLE AIGRE-DOUX ET ÉPICÉ. CETTE VERSION FRAÎCHE, PRÉPARÉE AU MIXEUR, ACCENTUE LA SAVEUR DES PIMENTS, ET SE RÉALISE EN MOINS DE 15 MIN.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes

NIVEAU : Facile

NOMBRE DE PERSONNES : 12 (2 cuill. à soupe par portion)

INGRÉDIENTS :

- 4 à 8 piments rouges de taille moyenne, équeutés et grossièrement hachés
- 100 ml de vinaigre de riz
- 2 cuill. à soupe d'Ail lyophilisé McCormick, réhydraté
- ¼ de cuill. à café de Gingembre moulu McCormick
- 1 cuill. à café de Moulin Sel de mer McCormick
- ½ cuill. à café de sucre

- 1 Placez tous les ingrédients dans un mixeur. Mélangez jusqu'à obtention d'une mixture grossièrement hachée.
- 2 Conservez au réfrigérateur dans un récipient ou un bocal propre, hermétiquement fermé, jusqu'à deux semaines.

IDÉES :

- Utilisez la sauce Sambal fraîche pour préparer un bol de bouillon au kimchi, accompagné de riz croustillant et d'un œuf au plat.
- Pour une sauce sambal moins brûlante ajoutez 1 à 2 poivrons rouges grillés frais ou en conserve ou 2 tomates pelées, épépinées avant de mixer.

McCormick, les Saveurs Passionnément™



GLAÇAGE ÉPICÉ AU MISO ET AU XÉRÈS

DONNEZ DU PUNCH À VOS VIANDES CUITES ET VOS FRUITS DE MER AVEC UN GLAÇAGE ÉPICÉ AU MISO ET AU XÉRÈS. C'EST UN COMPLÈMENT AIGRE-DOUX IDÉAL AU FUMÉ PROFOND ET À LA BELLE CROÛTE SAVOUREUSE QUE LA PLANCHA CONFÈRE AUX ALIMENTS DURANT LA CUISSON.

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes

TEMPS DE CUISSON : 5 minutes

NOMBRE DE PORTIONS : 10

INGRÉDIENTS :

- 4 cuill. à soupe de vin sec espagnol (Xérès, Montilla Moriles)
- 35 ml de sauce soja à teneur réduite en sodium
- 2 cuill. à soupe de pâte de miso blanc (pâte de soja légèrement fermentée)
- 2,5 cuill. à soupe de sucre
- 1 ¼ cuill. à soupe de vinaigre de riz
- ½ cuill. à soupe d'huile
- ½ cuill. à café de paprika fumé
- ¼ cuill. à café de McCormick Paprika fort

- 1 Mélangez tous les ingrédients restants dans une casserole de taille moyenne.
- 2 Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud, en remuant de temps à autre.

IDÉES :

- Étalez le glaçage au pinceau sur le porc, le poulet, les crevettes, le poisson ou les légumes grillés à la plancha, ou utilisez-le comme marinade.
- Le miso blanc est une pâte de graines de soja fermentées et agrémentées de riz et de sel. Typique de la cuisine japonaise, il enrichit les saveurs d'un grand nombre de plats, y compris les soupes, les sauces, les assaisonnements et les marinades. Vous le trouverez au rayon frais auprès de distributeurs spécialisés.

McCormick, les Saveurs Passionnés™



GRANOLA DE SORGHO SOUFFLÉ

ÉDULCORÉ AVEC DU NECTAR D'AGAVE, DE LA VANILLE ET DES ÉPICES CHAUDES COMME LA CANNELLE, LA CARDAMOME ET LE CURCUMA, CE GRANOLA FAIT MAISON EST UNE NOUVELLE FAÇON DE DYNAMISER VOTRE JOURNÉE. LE SORGHO, AU GOÛT DE NOISETTE ET À LA TEXTURE LÉGÈREMENT CAOUTCHOUTEUSE, EST UNE ANCIENNE CÉRÉALE SANS GLUTEN QUI ÉCLATE (COMME LE POP-CORN !) LORSQU'IL EST CHAUFFÉ SUR UNE PLAQUE. AJOUTEZ DES AMANDES, DES NOIX DE PÉCAN ET DE LA NOIX DE COCO RÂPÉE POUR REHAUSSER CE DÉLICE CROQUANT DU PETIT DÉJEUNER. SAVOUREZ LE GRANOLA DANS UN BOL AVEC DU LAIT D'AMANDE – FAÇON « CÉRÉALES », SUR UN YAOURT AVEC DES FRUITS FRAIS OU COMME COLLATION À PART ENTIÈRE.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes

TEMPS DE CUISSON : 1 heure

NOMBRE DE PORTIONS : 10

INGRÉDIENTS :

- 180 ml de sirop d'agave
- 1,5 cuill. à soupe d'huile
- 2 cuill. à café d'extrait de vanille
- 2 cuill. à café de **Cannelle moulue McCormick**
- 1 cuill. à café de cardamome moulue
- ½ cuill. à café de curcuma moulu
- ½ cuill. à café de **Sel de mer du Moulin McCormick**
- 200 g de grains de sorgho
- 50 g d'amandes effilées
- 50 g de noix de pécan, broyées
- 50 g de noix de coco déshydratée
- 50 g de graines de citrouille

- 1 Préchauffez le four à 120 ° C, (th. 4.). Mélangez le sirop d'agave, l'huile, la vanille, les épices et le sel dans un petit bol jusqu'à obtention d'un mélange homogène, puis réservez.
- 2 Faites sauter les grains de sorgho en chauffant une grande casserole (munie d'un couvercle) à feu moyen-vif. Ajoutez un tiers du sorgho, couvrez et chauffez 30 secondes, en secouant constamment la casserole jusqu'à ce que la plupart des grains aient éclaté. Lorsqu'il s'écoule plus de 10 secondes entre chaque bruit d'éclat, retirez la casserole du feu et transvasez le sorgho éclaté dans un grand saladier. Répétez l'opération avec le reste de sorgho en deux fois supplémentaires.
- 3 Ajoutez les amandes, les noix de pécan, la noix de coco et les graines de citrouille dans le grand bol. Ajoutez le mélange à base d'agave et mélangez jusqu'à enrobage uniforme. Étalez finement sur une plaque de cuisson revêtue d'une feuille d'aluminium et faites cuire au four pendant 1 heure, en remuant à mi-cuisson. Laissez refroidir complètement sur une grille.

CONSEILS & INFOS :

- Le sorgho est une ancienne céréale complète sans gluten à la texture généreuse et à la saveur douce. Il peut être soufflé comme du pop-corn ou utilisé dans les pilafs, les salades ou tout autre plat à base de céréales complètes. Il est vendu dans les magasins d'aliments naturels, au rayon bio ou auprès de distributeurs spécialisés.
- Servez le granola dans un bol avec du lait d'amande ou du yaourt, garni de fruits frais comme des myrtilles, des framboises, des mangues ou des kiwis.

McCormick, les Saveurs Passionnément™



CONGEE DE RIZ ROUGE ET D'ORGE, ACCOMPAGNÉ DE MANGUE ET DE NOIX DE COCO

DITES « BONJOUR » AU CONGEE – TRADITIONNELLE BOUILLIE DE RIZ ASIATIQUE. CETTE VERSION OPTÉ POUR UNE SAVEUR SUCRÉE GRÂCE AU MÉLANGE DE RIZ ROUGE, D'ORGE PERLÉ, D'AIRESSES ACIDULÉES ET DES ÉPICES CHAUDES TELLES QUE LA CANNELLE, LE GINGEMBRE, LE QUATRE-ÉPICES ET LES CLOUS DE GIROFLE. BIEN CUIT JUSQU'À OBTENTION D'UNE TEXTURE CRÉMEUSE, IL EST LA BASÉ IDÉALE DE GARNITURES À LA NOIX DE COCO GRILLÉE, DE MORCEAUX DE MANGUE ET DE GÉNÉREUSES PORTIONS DE YAOURT RAFRAÎCHISSANT, ARROSÉ D'UN FILET DE MÉLASSE.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON : 1 heure 45

INGRÉDIENTS :

- 200 g de riz rouge
- 100 g d'orge perlé
- 30 g d'aireselles séchées
- 1,7 l d'eau
- 700 ml de jus de grenade
- ½ cuill. à café de Cannelle moulue McCormick
- ½ cuill. à café de Gingembre moulu McCormick
- ¼ de cuill. à café de mélange quatre-épices moulus
- 1/8 de cuill. à café de clous de girofle
- 25 g de beurre, divisés
- 25 g d'amandes effilées
- 30 g de graines de citrouille
- 20 g de noix de coco en flocons
- 100 g de mangue fraîche, pelée et découpée
- 2 cuill. à soupe de yaourt nature
- 1 cuill. à soupe de mélasse

- 1 Faites bouillir le riz, l'orge, les aireselles, l'eau et le jus de grenade dans une casserole de 4-5 litres. Réduisez à feu moyen-doux ; couvrez et laissez mijoter 1 h 30 à 1 h 45 ou jusqu'à obtention de la consistance crémeuse désirée, en remuant de temps à autre.
- 2 Pendant ce temps, mélangez toutes les épices dans un petit bol. Divisez le mélange en deux. Réservez.
- 3 Faites fondre la moitié du beurre dans une petite poêle à feu moyen. Ajoutez les amandes, les pépites, la noix de coco et la moitié du mélange d'épices ; faites dorer le mélange en remuant, 3 à 5 min. Réservez.
- 4 Incorporez le reste du mélange d'épices et le beurre restant dans le congee de riz cuit.
- 5 Versez le congee dans des bols de service. Garnissez chaque bol du mélange de noix de coco grillée, de mangue et de yaourt. Nappez de mélasse.

CONSEILS & INFOS :

- Le congee peut se préparer un jour à l'avance, jusqu'à l'étape 1. Placez-le au réfrigérateur dans une casserole avec un couvercle. Réchauffez, à découvert, à feu moyen-doux, en remuant de temps à autre et en ajoutant de l'eau pour obtenir la consistance désirée, si nécessaire. Continuez, tel qu'indiqué de l'étape 2 à l'étape 5.
- La mélasse est riche en minéraux, issue du raffinage du sucre de betterave ou de canne à sucre, moins calorique, vous la trouverez au rayon produits naturels ou bio, ou en épicerie orientale spécialisée. Dans cette recette essayez comme alternative la mélasse de grenade, spécialité incontournable de la cuisine du Moyen Orient.

McCormick, les Saveurs Passionnément™

Le Carnet de Saveurs 2017

*Les saveurs
de demain dans le monde*



*Tendance :
S'ÉVEILLER
AUX SAVEURS DU MONDE*

SAUCE SKHUG

CONDIMENT POPULAIRE DU MOYEN-ORIENT, LA SAUCE SKHUG AGRÉMENTE VOTRE TABLE DE SES SAVEURS RELEVÉES. LES INGRÉDIENTS TRADITIONNELS, COMME LE CUMIN ET LA CARDAMOME, S'ASSOCIENT À LA CHALEUR DES PIMENTS ŒIL D'OISEAU THAÏLANDAIS, AUX HERBES FRAÎCHEMENT HACHÉES, À L'HUILE D'OLIVE ET À L'ACIDITÉ DU JUS DE CITRON POUR CRÉER UNE GARNITURE POLYVALENTE POUR DES SAVOUREUX PETITS DÉJEUNERS ET BIEN PLUS ENCORE. EST-CE UNE SIMPLE IMPRESSION OU LE PETIT DÉJEUNER EST-IL EN PASSE DE DEVENIR UN PEU PLUS PIQUANT ?

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes + 30 minutes de repos

NIVEAU : facile

NOMBRE DE PORTIONS : 10

INGRÉDIENTS :

- 1 cuill. à soupe de feuilles de coriandre
- 2 cuill. à soupe de **Persil McCormick**
- 75 ml d'huile d'olive extra vierge
- 1 à 4 piments œil d'oiseau thaïlandais, frais, finement hachés
- 1 cuill. à café d'**Ail lyophilisé McCormick**, réhydraté
- 2 cuill. à café de jus de citron
- 1 cuill. à café de coriandre moulue
- 1 cuill. à café de cumin moulu
- ½ cuill. à café de cardamome moulue
- ¼ de cuill. à café de **Poivre noir concassé McCormick**
- ½ cuill. à café de **Sel du Moulin McCormick**

1 Placez tous les ingrédients dans un mixeur et mélangez rapidement jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

2 Placez au réfrigérateur au moins 30 min. pour exalter les saveurs ou jusqu'à son utilisation.

CONSEILS & INFOS :

- Conservez au réfrigérateur dans un récipient hermétiquement fermé jusqu'à 1 semaine.
- Servez la sauce Skhug avec un hachis de pois chiches et d'agneau, à la sauce Skhug.

McCormick, les Saveurs Passionnément™



POIS CHICHES ET HACHIS D'AGNEAU, À LA SAUCE SKHUG

SOYEZ ORIGINAL EN COMMENÇANT VOTRE JOURNÉE PAR UN HACHIS TRADITIONNEL DU MOYEN-ORIENT. LES POIS CHICHES TENDRES, L'AGNEAU OU LE BŒUF HACHÉ ET LA COURGE MUSQUÉE, LE TOUT ASSAISONNÉ D'UN MÉLANGE DE CORIANDRE, DE CUMIN ET DE FENOUIL SONT LES VEDETTES DANS VOTRE ASSIETTE. LE SKHUG, SAUCE PIQUANTE POPULAIRE DU MOYEN-ORIENT, CONFÈRE À VOS PLATS UNE TELLE SAVEUR RELEVÉE ET ACIDULÉE QUE VOUS ET VOS CONVIVES EN REPRENDRÉZ DEUX FOIS PLUTÔT QU'UNE. GARNISSEZ VOTRE PLAT D'UNE GÉNÉREUSE PORTION DE RICOTTA CRÉMEUSE À LA SAUCE SKHUG ET DE CONCOMBRES COUPÉS EN DÉS.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 minutes

TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

NIVEAU : facile

NOMBRE DE PORTIONS : 10

INGRÉDIENTS :

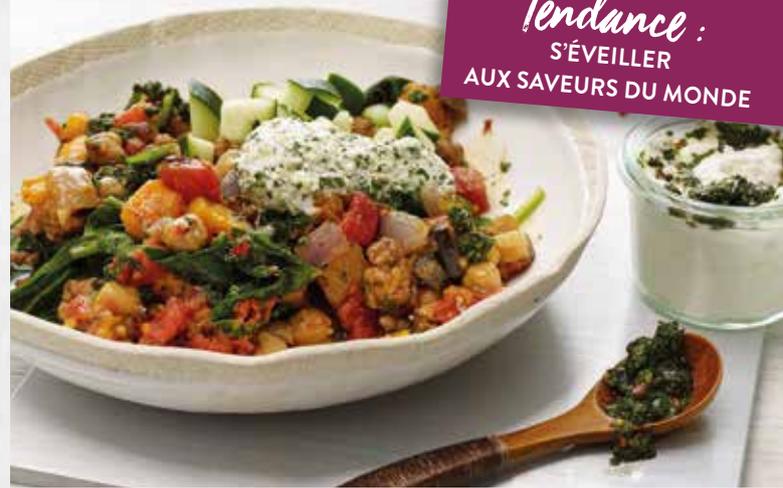
- 300 g de fromage ricotta
- 4 cuill. à soupe de sauce Skhug, divisées (retrouvez la recette dans le Carnet de Saveurs ou sur le lien figurant dans les Conseils & Astuces)
- 2 cuill. à café de coriandre moulue
- 1 cuill. à café de cumin moulu
- ½ cuill. à café de graines de carvi écrasées
- ½ cuill. à café de **Poivre noir concassé McCormick**
- ½ cuill. à café de graines de fenouil écrasées
- 375 g de courge musquée pelée, coupée en dés
- 500 g d'agneau ou de bœuf haché
- 2 aubergines, coupées en dés
- 2 oignons rouges, coupés en dés
- 1 kg de pois chiches en boîte, égouttés et rincés
- 5 cuill. à café d'**Ail lyophilisé McCormick**
- 1 kg de tomates concassées en boîte
- 125 g de jeunes pousses d'épinards
- 2 citrons pressés
- ½ concombre, coupé en dés

- 1 Mélangez la ricotta et 1 cuill. à soupe de sauce Skhug dans un petit bol. Couvrez et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- 2 Mélangez toutes les épices sèches dans un petit bol, réservez. Faites cuire la courge musquée à la vapeur ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'elle soit bien moelleuse, et réservez.
- 3 Faites chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajoutez l'agneau, faites cuire et remuez pendant 3 min. Saupoudrez de 2 cuill. à café du mélange d'épices sèches, retirez-le de la poêle et réservez.
- 4 Ajoutez l'oignon, la courge et l'aubergine et rissolez sur feu moyen-vif 5-6 min. Ajoutez les pois chiches, l'ail et le mélange d'épices restant, poursuivez la cuisson en remuant, 3-4 min. Incorporez les tomates en boîte et l'agneau, faites cuire jusqu'à ce que la courge soit tendre. Versez le jus de citron et la sauce Skhug, puis les épinards, faites chauffer quelques secondes sans que les épinards ne flétrissent.
- 5 Servez dans des bols, garnissez de dés de concombre et d'une généreuse portion de ricotta à la sauce skhug.

IDÉE :

- Retrouvez la recette de la sauce Skhug dans le Carnet de Saveurs.

McCormick, les Saveurs Passionnément™



ASSIETTE BRUNCH DE TOMATES, COURGETTES ET POIS CHICHES, AU BACON

COMMENCEZ VOTRE JOURNÉE PAR UNE COPIEUSE ASSIETTE MAISON, DÉBORDANTE D'INGRÉDIENTS SAVOUREUX TELS QUE LES TOMATES, LES COURGETTES, LES POIS CHICHES ET LE BACON. ASSAISONNÉE DE SAUCE SKHUG RELEVÉE, INSPIRÉE DE CELLE DU MOYEN-ORIENT, ELLE VOUS REMPLIRA D'ÉNERGIE DURANT TOUTE LA MATINÉE. GARNISSEZ-LA D'UNE GÉNÉREUSE QUANTITÉ DE BACON ÉMIETTÉ, DE FROMAGE FETA.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes

TEMPS DE CUISSON : 40 minutes

NOMBRE DE PORTIONS : 10

INGRÉDIENTS :

- 10 tranches de bacon
- 4 oignons jaunes moyens, hachés
- 800 g (2 boîtes) de pois chiches, égouttés et rincés
- 4 cuill. à café de coriandre moulue
- 2 cuill. à café de cumin moulu
- 800 ml de coulis de tomate
- 500 g de courgettes hachées
- 500 g de tomates cerise, coupées en deux
- 125 ml de sauce Skhug (Retrouvez la recette dans le Carnet de Saveurs McCormick ou dans le lien figurant dans les Conseils & Astuces)

- 1 Faites dorer le bacon dans une grande sauteuse à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez-le et posez-le sur une assiette recouverte d'un essuie-tout. Émiettez-le et réservez-en 1 cuill. à soupe pour la garniture.
- 2 Dégraissez la sauteuse, réservez 1 cuill. à soupe de graisse. Ajoutez les oignons et faites-les fondre en remuant 5 min. Ajoutez les pois chiches et les épices, chauffez en remuant 2 - 3 min. Incorporez le coulis de tomate. Portez à ébullition. Réduisez le feu à moyen-doux ; laissez cuire 10 min., en remuant de temps à autre. Ajoutez les courgettes et faites cuire en remuant 5 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et croquantes à la fois. Incorporez les tomates cerise, la sauce Skhug et le bacon émiétté, à l'exception de la cuill. à soupe réservée pour la garniture ; laissez mijoter 5 min..
- 3 Servez dans des bols. Garnissez de feta et du bacon émiétté réservé. Servez accompagné de sauce Skhug.

CONSEILS & INFOS :

- Retrouvez la recette de sauce Skhug dans le Carnet de Saveur.

McCormick, les Saveurs Passionnément™



CHAKCHOUKA DE LÉGUMES MÉDITERRANÉENS

LES ŒUFS AU PLAT SONT MIJOTÉS DANS UNE SAUCE À LA TOMATE ET AUX LÉGUMES, IMPRÉGNÉE D'UN SAVOUREUX MÉLANGE D'ÉPICES DU MOYEN-ORIENT COMPOSÉ DE PAPRIKA FUMÉ, DE CUMIN, DE POIVRE, DE PIMENT DE CAYENNE ET DE CURCUMA. SAISISSEZ UNE GRANDE CUILLÈRE, UN MORCEAU DE PAIN POUR SAUCER ET ATTAQUEZ CE REPAS RUSTIQUE ET RÉCONFORTANT.

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 minutes

TEMPS DE CUISSON : 40 minutes

NOMBRE DE PERSONNES : 6

MÉLANGE D'ÉPICES (TABIL) :

- 3 cuill. à soupe de sucre cristallisé
- 1 cuill. à soupe de cumin moulu
- 1 cuill. à soupe de **Paprika mi-fort McCormick**
- 1 cuill. à café et demie de coriandre moulue
- 1 cuill. à café de graines de cumin
- 1 cuill. à café d'**Ail semoule McCormick**
- 1 cuill. à café de curcuma
- 1/8 de cuill. à café de piment de Cayenne (selon le goût)
- 1/2 cuill. à café de **Cannelle moulue McCormick**

CHAKCHOUKA DE LÉGUMES MÉDITERRANÉENS (OU TCHAKCHUKA) :

- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 1 petit oignon haché
- 1 cuill. à café d'**Ail lyophilisé McCormick**, réhydraté
- 250 g d'aubergines, coupées en cubes
- 250 g de courgettes, coupées en cubes
- 1 cuill. à café de **Sel de mer du Moulin McCormick**
- 2 cuill. à café de **Basilic McCormick**
- 1/2 cuill. à café de cumin en graines ou moulu
- 400 g de tomates concassées, en boîte ou fraîches, pelées et écrasées
- 6 œufs
- 1 cuill. à soupe de **Persil haché McCormick**

- 1 Déposez ensemble tous les ingrédients du mélange d'épices (tabil), dans un petit bol, remuez jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Réservez.
- 2 Pour la chakchouka : faites cuire les oignons dans une poêle à fond épais, sur feu moyen, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides (environ 5 min.). Ajoutez l'ail, cuisez 1 min. en remuant. Ajoutez les aubergines et les courgettes et continuez à cuire en remuant régulièrement, 10 à 15 min. ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- 3 Réduisez à feu moyen-doux. Ajoutez 1 cuill. à soupe du mélange d'épices de la chakchouka, le sel, le basilic et les graines de cumin, remuez pour bien enrober les légumes. Ajoutez les tomates, continuez la cuisson à feu moyen en remuant, jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi.
- 4 Réduisez à feu doux, faites 6 trous avec le dos d'une cuill. dans la chakchouka. Cassez un œuf au creux de chacun et couvrez la poêle. Laissez cuire entre 10 et 15 min. (10 min. pour des jaunes moelleux ou 15 min. pour des jaunes fermes). Si vous le souhaitez, passez le tout sous un gril chaud puis parsemez de persil. Servez avec des tranches de pain croustillant ou du pain plat oriental.

IDÉES :

- Le mélange tabil est un savoureux mélange d'épices, préparé en une fois l'été pour pouvoir être utilisé tout le reste de l'année. C'est l'assaisonnement de prédilection en Afrique du Nord et au Moyen-Orient, dans des versions similaires, sa popularité ne cesse de croître à travers le monde. Nous avons créé celui de la recette, spécifiquement pour la chakchouka.
- Conservez le mélange d'épices restant dans un bocal hermétiquement fermé et dans un endroit frais et sec.
- À utiliser dans une chakchouka traditionnelle ou de votre composition.

McCormick, les Saveurs Passionnément™



JAUNES D'ŒUF CONFITS AU GINGEMBRE ET AU SOJA

CONFIRE LA SURFACE DE VOS JAUNES D'ŒUFS DANS UNE SAUCE SOJA, À L'AIL SEMOULE ET AU GINGEMBRE EST UNE RÉALISATION FACILE ET TOUTE INDIQUÉE POUR ACCOMPAGNER NOTRE SALADE GADO GADO, GARNIE DE TOASTS AUX CREVETTES. PIQUEZ DOUCEMENT LE JAUNE À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE AFIN QU'IL S'ÉCOULE DANS LA SALADE.

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes

MARINADE : 4 à 6 heures

NIVEAU : facile

NOMBRE DE PERSONNES : 8

INGRÉDIENTS :

- 180 ml de sauce soja
- 2 cuill. à café d'Ail semoule McCormick
- 1 cuill. à café de Gingembre moulu McCormick
- 8 jaunes d'œufs

- 1 Mélangez la sauce soja et les épices dans un bol de taille moyenne.
- 2 Ajoutez délicatement les jaunes d'œuf dans le bol. Couvrez et placez au réfrigérateur entre 4 et 6 heures pour obtenir un jaune d'œuf coulant ou plus longtemps pour un jaune d'œuf plus ferme.

IDÉES :

- Traditionnellement, la salade Gado Gado est présentée comme un délicieux pot-pourri de légumes, d'œufs durs, de toasts aux crevettes et de vinaigrette à la cacahuète. Nous hissons la nôtre au niveau supérieur grâce à ce plat d'œuf tendance : des jaunes d'œufs rapidement confits, pleins de saveur. Répartis sur chaque assiette de légumes variés et vinaigrette épicée à la cacahuète, ces savoureux bijoux culinaires ajoutent une riche fluidité au profil aromatique frais. Ces toasts soufflés aux crevettes de couleur brun doré, servis comme garniture ultime au pouvoir addictif.

McCormick, les Saveurs Passionnément™



JAUNES D'ŒUF DURCIS AU SEL ÉPICÉ

LES JAUNES D'ŒUF DURCIS SALÉS SONT DEVENUS UNE NOUVELLE GARNITURE TENDANCE POUR PÂTES, COPIEUSE ET SAVOUREUSE. VOUS POUVEZ TRANSFORMER VOS JAUNES D'ŒUF EN JOYAUX SOLIDES DORÉS GRÂCE À UN SIMPLE MÉLANGE DE SEL, DE SUCRE ET D'ÉPICES, EN ENVIRON QUATRE JOURS. SERVEZ LES JAUNES FERMES AVEC DU CONGEE, OU PARSEMEZ-LES, RÂPÉS, COUPÉS EN LAMELLES OU ÉMIETTÉS, SUR DES PÂTES, DES NOUILLES, DU RIZ, DES SALADES, DES LÉGUMES ET DES SOUPES.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes, plus 4 jours

TEMPS DE CUISSON : 3 heures

NOMBRE DE PORTION : 6

INGRÉDIENTS :

- 250 g de sel
- 50 g de sucre cristallisé
- 2 cuill. à soupe de **Piments rouges concassés McCormick**
- 1 cuill. à soupe de **Poivre Noir concassé McCormick**

- 1 Mélangez le sel, le sucre et les épices dans un bol de taille moyenne jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 2 Étalez la moitié du mélange salé assaisonné dans un petit plat de cuisson en verre (environ 9 x 7 pouces). Réalisez 6 encoches dans le mélange salé avec le dos d'une cuill. Placez un œuf dans chaque encoche. Recouvrez délicatement les jaunes d'œuf à l'aide du mélange salé restant. Recouvrez d'un film alimentaire en laissant un angle ouvert pour permettre à l'humidité de s'évacuer. Placez au réfrigérateur pendant 4 jours.
- 3 Préchauffez le four à 75 ° C (Th. 2 / 3). Retirez les jaunes d'œuf du mélange salé et rincez-les soigneusement sous l'eau. Placez les jaunes d'œuf sur une grille dans une petite plaque de cuisson à rebords. Laissez cuire au four pendant 3 heures, en veillant à ce que le four ne soit pas trop chaud (après leur passage au four, les jaunes d'œuf doivent être plutôt séchés que brunis).

IDÉES :

- Servez les jaunes d'œuf durcis avec du congee ou parsemez-les, râpés, coupés en lamelles ou émiétés, sur des pâtes, des nouilles, du riz, des salades, des légumes et des soupes.

McCormick, les Saveurs Passionnément™