

Farandole de condiments



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Ail noir en sachet 150 g GEORGES COLIN	0246928
0.2	Pâte de sésame Tahini en bouteille 1 kg CEREN	0186407
0.05	Huile vierge de sesame en bidon 50 CL GUENARD	0016395
0.02	Vinaigre de riz ambré en bouteille 500 ml OTTOGI	0095353
0.1	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
0.05	Huile de tournesol désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0171559
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre blanc moulu en boîte 500 g CARAVELLE	0093024
0.25	oignons	~
0.25	Poivron Piquillio entier en boîte 360 g DANTZA	0018494
0.002	Piment d'Espelette AOP en pot 50 g CEPASCO	0030148
0.02	Vinaigre de riz ambré en bouteille 500 ml OTTOGI	0095353
0.05	Miel de fleur gastronomie en pot 1 kg LUNE DE	0237596
0.06	Moutarde fine de Dijon en seau 1 kg MAILLE	0190537
0.2	Huile de tournesol désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0171559
0.2	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
PM	Paprika fumé Pimenton en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0093722
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Quantité	Libellé produit	Réf
0.25	oignons rouges	~
0.1	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
0.25	Compote de pomme pâtissière en boîte 4,25 kg LEONCE BLANC	0043508
0.02	Jus de citron yuzu en bouteille 360 ml SENS GOURMET	0156887
0.05	Miel de fleur gastronomie en pot 1 kg LUNE DE	0237596
0.002	Safran en poudre en tube 5 g DUCROS	0093645
0.1	Vinaigre de pomme BIO en bouteille 250 ml AMEA	0194015
0.2	Huile de tournesol désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0171559
PM	Poivre noir du Kerala en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244929
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.25	oignons	~
0.15	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
0.25	Betteraves rouges assaisonnées en dés en boîte 4/4 AVRIL	0045600
0.1	Jus de citron yuzu en bouteille 360 ml SENS GOURMET	0156887
0.02	Condiment de gingembre en bouteille 180 ml SENS GOURMET	0175050
0.2	Huile de tournesol désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0171559
0.2	Huile de noisette berinoix en bidon 50 cl GUENARD	0016393
PM	Poivre noir du Kerala en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244929
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.25	oignons rouges	~
0.05	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.002	Spiruline	~
0.05	Miel de fleur gastronomie en pot 1 kg LUNE DE	0237596
0.2	Huile de tournesol désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0171559

Quantité	Libellé produit	Réf
0.03	Salade d'algue déshydratée en boîte 100 g ALGAE	0243740
0.2	Vinaigre de riz ambré en bouteille 500 ml OTTOGI	0095353
PM	Poivre noir du Kerala en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244929
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.02	Jus de citron yuzu en bouteille 360 ml SENS GOURMET	0156887
0.5	Pousse d'épinard frais	~
2 bottes	Coriandre frais	~
2 pièces unitaires	Avocat	~
0.25	oignons	~
0.1	Petits pois frais	~

Étapes de préparation

- 1 Sauce MAGIE NOIRE
- 2 Eplucher et émincer finement les oignons.
- 3 Dans un peu d'huile de tournesol, faire suer sans coloration les oignons émincés. Débarrasser et réserver au frais.
- 4 Dans un mixeur, déposer la pâte de sésame tahini et les gousses d'ail noir recoupées en petits morceaux. Ajouter la purée de gingembre et les oignons émincés froids. Mixer finement, verser le vinaigre de riz et monter le tout avec l'huile de sésame et de tournesol. Assaisonner de sel et poivre.
- 5 Sauce red hot chili Pépère
- 6 Eplucher et émincer les oignons rouges.
- 7 Dans un peu d'huile de tournesol, faire suer sans coloration les oignons émincés. Débarrasser et réserver au frais.
- 8 Ouvrir et égoutter les piments piquillio.
- 9 Dans un mixeur, déposer la moutarde, le miel, les piments piquillio taillés en petits morceaux et les oignons émincés froids. Monter à l'huile d'olive et de tournesol. Assaisonner avec le piment d'Espelette, le paprika fumé et le sel fin.
- 10 Sauce Gold-end
- 11 Eplucher et émincer finement les oignons.

- 12 Dans un peu d'huile de tournesol, faire suer sans coloration les oignons émincés. Débarrasser et réserver au frais.
- 13 Dans un mixeur, déposer la purée de gingembre, la compote de pomme, les oignons cuits, le miel, le jus de citron yuzu et le safran.
- 14 Mixer le mélange, ajouter le vinaigre de pomme et monter à l'huile de noisette. Assaisonner de sel fin et de poivre noir du Kerala.
- 15 Sauce purple Reine
- 16 Eplucher et émincer les oignons rouges.
- 17 Dans un peu d'huile de tournesol, faire suer sans coloration les oignons émincés. Débarrasser et réserver au frais.
- 18 Ouvrir et égoutter les betteraves rouges.
- 19 Dans un mixeur, déposer la purée de gingembre, les betteraves rouges, les oignons cuits, le jus de citron yuzu et le vinaigre de gingembre confit. Monter à l'huile de noisette et assaisonner de sel fin et de poivre noir du Kerala.
- 20 Sauce Green Days
- 21 Eplucher et émincer finement les oignons.
- 22 Dans un peu d'huile de tournesol, faire suer sans coloration les oignons émincés. Débarrasser et réserver au frais.
- 23 Réhydrater la salade d'algue avec de l'eau tiède.
- 24 Blanchir les petits-pois dans une eau bien salée. Rafraichir et réserver.
- 25 Dénoyer et éplucher l'avocat, le couper en petits morceaux.
- 26 Dans un mixeur, déposer la purée de gingembre et d'ail, les oignons cuits, le jus de citron yuzu et le vinaigre de riz ainsi que les algues réhydratées avec la spiruline en paillettes, la coriandre, les épinards, les petits-pois et l'avocat. Bien mixer l'ensemble afin d'obtenir un résultat très lisse. Monter à l'huile de tournesol et assaisonner de sel fin et de poivre du Kerala.