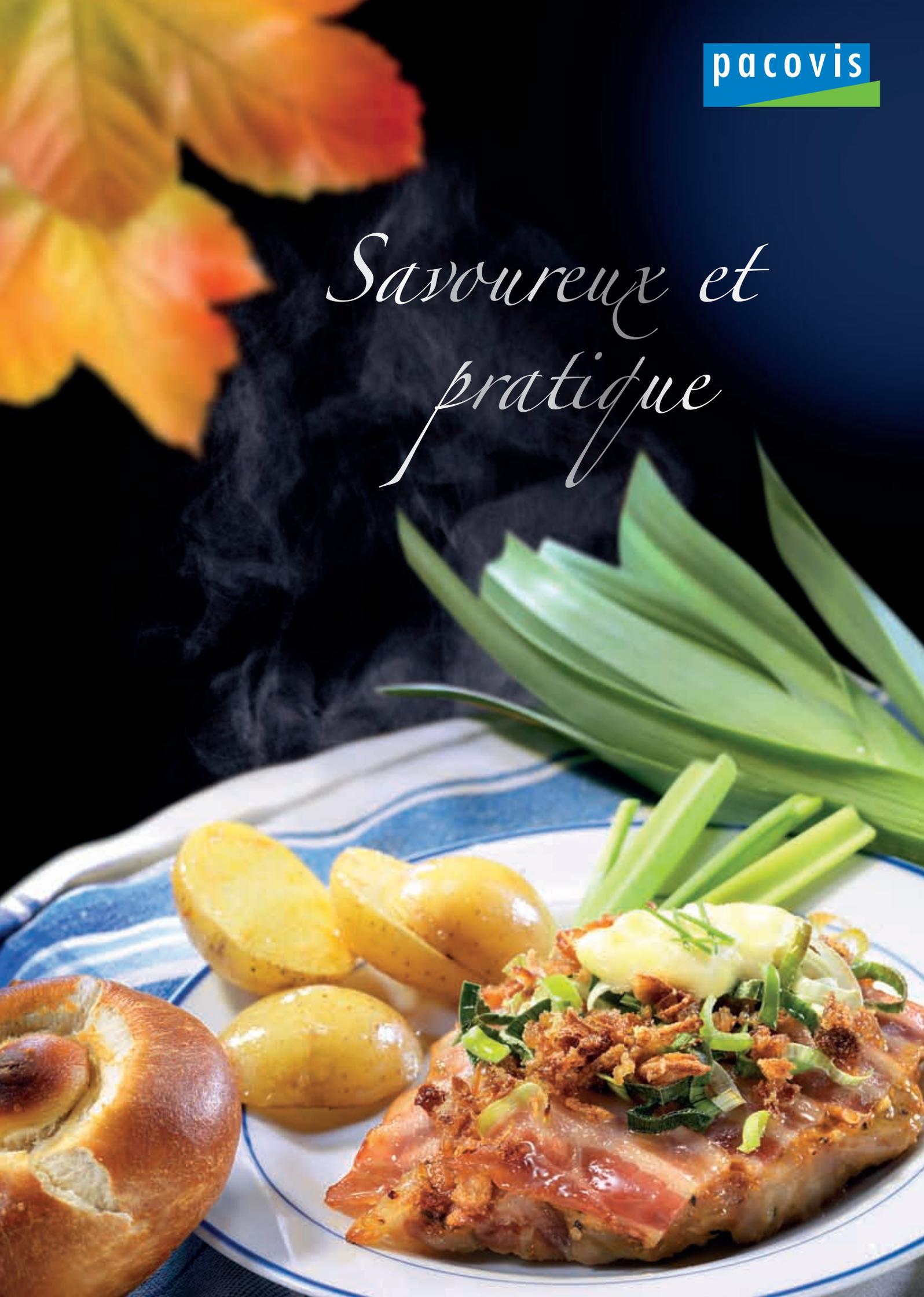


*Savoureux et
pratique*



Chères clientes, Chers clients,

Les jours rafraîchissent, la fringale de plats goûteux et copieux est de retour. Le souvenir de très anciennes recettes de grands-mères tirées de livres de cuisine jaunis aux pages cornées nous revient en mémoire, éveillant la nostalgie de mets authentiques et nourrissants.

Pourtant, deux facteurs font obstacle à ces envies secrètes: le manque de temps et le souci croissant de garder la ligne.

En votre qualité de représentant créatif de l'art de la viande de notre époque, vous pouvez offrir à vos clients un service exceptionnel dans ce domaine. De la viande de grande qualité ou du poisson exclusif qui, mariés avec des ingrédients appétissants, forment une délicieuse composition. Un repas qui n'a rien à envier aux vieilles recettes, tout en étant prêt en un clin d'œil et en satisfaisant à toutes les exigences de l'alimentation moderne.

Note équipe de développement Pacovis a concocté pour vous deux variantes:

- le plat au four, dans sa barquette élégante et pratique, ou*
- la poêlée, bien présentée, par exemple sur un plateau de la nouvelle ligne ardoise Pacovis (Piedra)*

La saveur des plats est intensifiée et soulignée par les marinades à l'huile et en sauce de Pacovis, qui ont fait leurs preuves.

Pour des raisons de physiologie de la nutrition, nous avons opté pour une teneur modérée en sel dans nos recettes. Le moins possible, juste assez pour garantir une agréable saveur. Il est toujours possible de rajouter du sel: la balle est dans le camp de vos clients. A eux de décider individuellement de la quantité désirée, selon leurs goûts.

Sommaire

Steak au four aux oignons 4



Steak au four saumon 6



Steak au four Caprese 8



Steak au four à l'appenzelloise 10



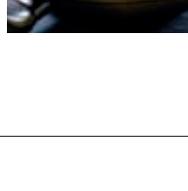
Steak au four fête de la bière 12



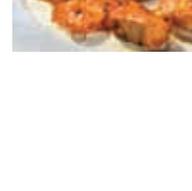
Médallions gourmet 14



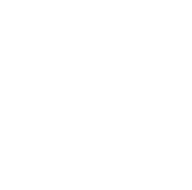
Rôti composé Bora Bora 16



Poêlée d'automne 18



Poêlée Pusta 20



Poêlée de côtes fumées 22



Poêlée valaisanne 24



Poêlée de poisson Adria 26



Steak au four aux oignons

Ingrédients de base

- 10 steaks de porc du cou ou des côtes de 150 g
- 100 g de lardons
- 100 g d'oignons rôtis ANR 1160
- 100 g d'oignons nouveaux
- 100 g d'oignons déshydratés (trempés dans de l'eau) ANR 1108
- 200 g de crème fraîche
- 100 g de fromage râpé

Epices et ingrédients par kg de viande

- 100 g de Maricrème Pusta ANR 5619
- 10 barquettes résistant au four en
 - aluminium avec couvercle ANR 3417 / 3953
 - ou - CPET avec couvercle ANR 5162 / N315

Méthode de travail

1. Faire mariner les steaks de porc dans la Maricrème Pusta et les déposer dans les barquettes de cuisson.
2. Mélanger les lardons, les oignons nouveaux, les oignons déshydratés trempés et les oignons rôtis et les disposer sur les steaks.
3. Répartir la crème fraîche par-dessus à l'aide d'une cuillère, puis saupoudrer de fromage râpé.

Cuisson

Cuire env. 20 minutes au four préchauffé à 160 °C puis servir.

Remarque

En accompagnement, nous conseillons du riz, de la salade ou des pommes de terre rôties.





Steak au four

saumon

Ingrédients de base

- 10 filets de saumon sans peau de 150 g
- 300 g de pois mange-tout surgelés ou de romanesco
- 10 tomates cocktail
- Crème fraîche ou sauce hollandaise

Epices et ingrédients par kg de poisson

- 100 g de Maricrème herbes et ail ANR F450
- 10 barquettes résistant au four en
 - aluminium avec couvercle ANR 3417 / 3953
 - ou - CPET avec couvercle ANR 5162 / N315

Méthode de travail

1. Faire mariner les filets de saumon dans la Maricrème herbes et ail et les déposer dans les barquettes de cuisson.
2. Recouvrir de pois mange-tout ou de romanesco et garnir avec les tomates cocktail.
3. Disposer de la crème fraîche ou de la sauce hollandaise au milieu de chaque steak.

Cuisson

Cuire 15 à 20 minutes au four préchauffé à 160 °C puis servir.

Remarque

Accompagner d'une salade ou de savoureux légumes.





Steak au four

Caprese

Ingrédients de base

- 10 steaks de porc du cou ou des côtes de 150 g
- 20 rondelles de salami
- 10 rondelles de tomates
- 10 rondelles de courgettes
- 10 tranches de mozzarella ferme

Epices et ingrédients par kg de viande

- 100 g de Maricrème tomates et basilic ANR 5616
- 10 barquettes résistant au four en
- aluminium avec couvercle ANR 3417 / 3953
ou - CPET avec couvercle ANR 5162 / N315

Méthode de travail

1. Faire mariner les steaks de porc avec la Maricrème tomates et basilic et les déposer dans les barquettes allant au four.
2. Recouvrir de rondelles de salami puis répartir le reste des ingrédients par-dessus.
3. Terminer par la mozzarella.

Cuisson

Cuire les steaks 20 minutes au four préchauffé à 160 °C.

Remarque

En accompagnement, nous conseillons du riz, de la salade et des légumes.





Steak au four à l'appenzelloise

Ingrédients de base

- 10 steaks de côte couverte de porc de 150 g
- 30 minces tranches de Mostbröckli appenzellois
- 10 x 20 g de fromage Appenzeller

Epices et ingrédients par kg de viande

- 100 g de Maricrème champignons de forêt ANR 8642
- 10 barquettes résistant au four en
- aluminium avec couvercle ANR 3417 / 3953
ou - CPET avec couvercle ANR 5162 / N315

Méthode de travail

1. Faire mariner les steaks de porc dans la Maricrème champignons de forêt et les déposer dans les barquettes allant au four.
2. Disposer les tranches de Mostbröckli et le fromage Appenzeller sur les steaks.

Cuisson

Cuire les steaks 15 minutes au four préchauffé à 160 °C.

Remarque

En accompagnement, nous conseillons un gratin de pommes de terre ou des nouilles.





Steak au four

fête de la bière

Ingrédients de base

- 10 steaks de porc du cou de 150 g
- 20 minces tranches de lard cuit
- 200 g de poireau frais coupé finement
- 100 g d'oignons rôtis ANR 1160
- 150 g de crème fraîche
- ou
- 150 g de fromage frais à la ciboulette

Epices et ingrédients par kg de viande

- 100 g de Maricrème marinade à la bière ANR F453
- 10 barquettes résistant au four en
 - aluminium avec couvercle ANR 3417 / 3953
 - ou - CPET avec couvercle ANR 5162 / N315

Méthode de travail

1. Faire mariner les steaks de porc dans la Maricrème marinade à la bière et les déposer dans les barquettes allant au four.
2. Répartir les tranches de lard, le poireau, les oignons rôtis, la crème fraîche ou le fromage frais sur les steaks.

Cuisson

Les steaks se cuisent 15 à 20 minutes au four préchauffé à 160 °C.

Remarque

Nous conseillons de les accompagner d'un gratin de pommes de terre, de pommes de terre rôties ou de rösti.





Médailles gourmet

Ingrédients de base

- 1,5 kg de filets mignons de porc, en médaillons de 30 g
- 150 g de tranches de jambon cru
- 200 g de rondelles de courgettes (env. 50 rondelles)
- 300 g de mozzarella en tranches

Epices et ingrédients par kg de viande

- 100 g de Maricrème safran ANR 6681
- 10 barquettes résistant au four en
 - aluminium avec couvercle ANR 3417 / 3953
 - ou - CPET avec couvercle ANR 5162 / N315

Méthode de travail

1. Faire mariner les médaillons de porc dans la Maricrème safran et en disposer 5 dans une barquette allant au four.
2. Répartir les ingrédients sur les médaillons et terminer par la mozzarella.

Cuisson

Cuire env. 15 minutes au four préchauffé à 160 °C.

Remarque

Le jus de cuisson de la viande peut être agrémenté d'un peu de crème.
En accompagnement, nous recommandons des nouilles et de la salade.





Rôti composé

Bora Bora

Ingrédients de base

- 5 minces steaks de porc du filet de 80 g
- 5 rondelles d'ananas (en conserve)
- 5 moitiés de pêches (en conserve)
- 5 cerises
- 5 tranches de jambon cuit
- 150 g de crème fraîche

Epices et ingrédients par kg de viande

- 100 g de Maricrème curry-noix de coco ANR 8628
- 1 barquette alu 750 ml ANR 3402

Méthode de travail

1. Faire mariner les steaks de porc dans la Maricrème curry-noix de coco.
2. Bien égoutter l'ananas et les pêches en conserve.
3. Disposer les steaks marinés dans la barquette en alu en alternant avec les fruits et le jambon cuit.
4. Garnir avec la crème fraîche et les cerises.

Cuisson

Cuire 40 minutes au four préchauffé à 160 °C. Dresser la viande et les fruits sur l'assiette, mélanger rapidement la sauce restée dans la barquette en alu et ajouter.

Remarque

En accompagnement, nous conseillons du riz et/ou de la salade.





Poêlée d'automne

Ingrédients de base

- 1 kg d'émincé de porc
- 100 g de marrons surgelés
- 100 g de choux de Bruxelles surgelés, partagés en deux
- 50 g de carottes en dés ou de mini carottes surgelées
- 50 g d'oignons nouveaux

Epices et ingrédients par kg de viande

- 100 g de Maricrème champignons de forêt ANR 8642

Méthode de travail

1. Faire mariner la viande dans la Maricrème champignon de forêt.
2. Laver et couper finement les oignons nouveaux.
3. Ajouter tous les légumes, incorporer et présenter dans une barquette.

Cuisson

Faire revenir brièvement avec un peu de graisse dans une poêle préchauffée et laisser tirer.

Mouiller avec de la crème ou de la crème fraîche et servir.

Remarque

Si les temps d'attente sont longs ou que l'on désire beaucoup de sauce, saupoudrer l'émincé de farine ou d'amidon alimentaire, puis mouiller de bouillon et agrémenter de crème ou de crème à sauce.





Poêlée Pusta

Ingrédients de base

- 1 kg de viande de porc émincée ou coupée en petits cubes
- 80 g de poivron rouge coupé en petits dés
- 80 g d'oignons déshydratés (trempés dans de l'eau) ANR 1108
- 80 g de grains de maïs (en conserve)
- 80 g de lardons
- 160 g de dés de tomates

Epices et ingrédients par kg de viande

- 100 g de Maricrème Pusta ANR 5619

Méthode de travail

1. Faire tremper les oignons déshydratés dans de l'eau froide.
2. Faire mariner l'émincé de porc dans la Maricrème Pusta.
3. Incorporer les ingrédients préparés et disposer dans une barquette.

Cuisson

Faire revenir brièvement l'émincé avec un peu de graisse dans une poêle préchauffée et laisser tirer.
Mouiller avec de la crème ou de la crème fraîche et servir.

Remarque

Si les temps d'attente sont longs ou que l'on désire beaucoup de sauce, saupoudrer l'émincé de farine ou d'amidon alimentaire, puis mouiller de bouillon ou de vin rouge et agrémenter de crème ou de crème à sauce.





Poêlée de côtes fumées

Ingrédients de base

- 1 kg de côtes fumées, de carré de porc fumé ou de morceaux de rôti d'épaule de porc salé
- 200 g de choucroute pasteurisée (en boîte ou en sachet)
- 50 g de dés de tomates
- 50 g de rondelles de poireau

Epices et ingrédients par kg de viande

- 100 g de Maricrème herbes et ail ANR F450

Méthode de travail

1. Couper les morceaux de carré de porc fumé ou de côtes fumées en dés de 2 x 2 cm.
2. Sortir la choucroute de l'emballage et la presser légèrement pour que le jus puisse s'écouler.
3. Faire mariner les cubes de porc fumé dans la Maricrème herbes et ail, puis y incorporer la choucroute, les dés de tomates et les rondelles de poireau.
4. Disposer dans une barquette et présenter dans le comptoir de vente.

Cuisson

Faire revenir la poêlée de carré de porc fumé à feu moyen par petites quantités avec un peu de graisse et laisser tirer 10 minutes environ. Agrémenter de crème ou de crème fraîche et servir.

Remarque

En guise d'accompagnement, nous conseillons des plats aux pommes de terre.





Poêlée valaisanne

Ingrédients de base

- 1 kg d'émincé de bœuf
- 200 g de champignons de Paris coupés en lamelles
- 100 g de lardons
- 50 g d'oignons nouveaux

Epices et ingrédients par kg de viande

- 100 g de Maricrème marinade à la bière ANR F453

Méthode de travail

1. Faire mariner l'émincé de bœuf dans la Maricrème marinade à la bière.
2. Incorporer les ingrédients préparés et disposer dans une barquette pour la vente.

Cuisson

- Faire revenir brièvement l'émincé avec un peu de graisse dans la poêle préchauffée et laisser tirer.
Mouiller avec de la crème ou de la crème fraîche et servir.

Remarque

- Si les temps d'attente sont longs ou que l'on désire beaucoup de sauce, saupoudrer l'émincé de farine ou d'amidon alimentaire, puis mouiller de bouillon et agrémenter de crème ou de crème à sauce.





Poêlée de poisson

Adria

Ingrédients de base

- 1 kg de filets de poisson coupés en cubes (tilapia, colin)
- 250 g de tomates fraîches en dés
- 80 g d'oignons nouveaux coupés en rondelles

Epices et ingrédients par kg de poisson

- 100 g de Maricrème tomates et basilic
- ANR 5616

Méthode de travail

1. Faire mariner le poisson coupé en cubes dans la Maricrème tomates et basilic.
2. Incorporer les dés de tomates et les oignons nouveaux et disposer dans une barquette.

Cuisson

Faire revenir le ragoût avec peu de graisse dans la poêle préchauffée et laisser tirer 10 minutes environ. Mouiller avec de la crème ou de la crème fraîche et servir.

Remarque

Si les temps d'attente sont longs ou que l'on désire beaucoup de sauce, saupoudrer le ragoût de farine ou d'amidon alimentaire, puis mouiller de bouillon et agrémenter de crème ou de crème à sauce.





Pacovis SA
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
Tél. +41 (0)56 485 93 99
Fax. +41 (0)56 485 93 60
info@pacovis.ch
www.pacovis.ch