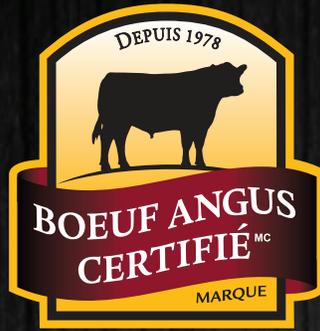


Tour de table

**BARBECUE : DES
SAVEURS FUMÉES
INTERNATIONALES**
p. 4

*Réduire les coûts
sans couper les
coins ronds*
p. 7





NOTRE BŒUF PROVIENT DE FERMES FAMILIALES ENGAGÉES À BIEN SOIGNER LES BÊTES ET À PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT



La famille Chenail
Havelock, Québec, Canada



Une des nombreuses familles d'éleveurs du meilleur bœuf Angus qui soit

Communiquez avec votre représentant de Service alimentaire Gordon® pour en savoir plus sur nos produits.

Dans ce numéro

4 La créativité au service du barbecue

De nouvelles saveurs font leur apparition, tandis que les mélanges de cuisines internationales font fureur et enflamment le monde du barbecue.

7 S'en tenir aux bases pour mieux vivre le manque de personnel

Dans les restaurants de tout le pays, des solutions simples sont mises en place pour réduire les coûts de façon innovante afin de revoir les charges de travail à la baisse.

10 Une abondance de légumes vous attend

Les légumes sont mis de l'avant dans de délicieux plats créés par des chefs qui plairont à un public beaucoup plus large que les végétariens et végétaliens.

RECETTES EN VEDETTE



12 Petits pains vapeur (bao) au flanc de porc BBQ

13 Bouchées de légumes masala avec sauce tzatziki à base végétale

14 Épaule d'agneau fumée

Restez connectés à Service alimentaire Gordon®



gfs.ca/idees

©2023 Service alimentaire Gordon®
032023/732805/CA FR



Planifier pour réussir

DATES ET ÉVÈNEMENTS À VENIR

JUIN

01 Journée mondiale du lait

«Jamais sans mon lait!» Ne laissez pas tomber vos clients. Qu'il s'agisse de lait de vache ou de chèvre, mettez de l'avant vos articles de menu contenant du lait.

05 Journée de la création d'un burger végétarien

Les burgers de protéines végétales demeurent populaires. Testez-les sur votre menu toute la semaine et voyez s'ils deviennent un plat favori.

10 Journée du thé glacé

Invitez vos clients à prendre un thé. Ajoutez-y des saveurs pour en renforcer l'attrait, ou créez une boisson sensationnelle pour adultes.

18 Fête des Pères

Créez des menus spéciaux pour les pères et leur famille, ou faites un don à une œuvre de bienfaisance pour chaque client portant du bleu en l'honneur des pères.

22 Journée des rondelles d'oignon

Préparez-les vous-même ou choisissez des options déjà en pâte que vous pouvez faire frire et servir avec des sandwiches ou des plats principaux.

JUILLET

01 Fête nationale du Canada

Décorez les tables de rouge, de blanc et de feuilles d'érable. Créez un comptoir à hot-dogs. Utilisez des cure-dents en forme de drapeau pour décorer des burgers ou des gâteaux.

07 Journée nationale des macaronis

En accompagnement ou en plat principal, le macaroni au fromage est un plat irrésistible et réconfortant que vous pouvez ajouter à votre menu.

11 Levons notre verre à la Journée nationale du mojito

Il suffit d'un peu de rhum, de sucre, de lime, d'eau gazeuse et de menthe dans un verre pour inviter vos clients à la fête! À servir avec des amuse-gueule et des trempettes d'inspiration tropicale.

23 Soulignez la Journée mondiale de la crème glacée à la vanille

La crème glacée à la vanille est un ingrédient frais et polyvalent; elle peut autant accompagner une tarte aux pommes qu'être l'élément central d'une coupe glacée nappée de chocolat et garnie d'une cerise.

AOÛT

01 Journée nationale des copines

Amies d'université, collègues de travail, sœurs, mères... célébrez les liens spéciaux que les femmes partagent en organisant un repas pour marquer l'occasion.

05 Journée de la moutarde

Incorporée à des vinaigrettes ou simplement utilisée comme condiment, la moutarde est un ingrédient polyvalent qui se démarque sur tout menu. Mettez-la en vedette dans vos menus fusion.

12 Journée de la frite julienne

Pendant une journée seulement, changez votre offre normale de frites par un accompagnement composé de frites julienne croustillantes.

18 Journée nationale des fajitas : ça grésille!

Cette création tex-mex remplie de crevettes, de steak ou de poulet et d'un éventail de légumes et d'épices deviendra certainement un plat de prédilection.



LES MÉLANGES DE SAVEURS ENFLAMMENT LES BARBECUES



«Barbecue», «BBQ» ou même «barbec'»... la viande grillée est tout simplement délicieuse, peu importe son nom.

L'utilisation du feu et de la fumée est la plus ancienne méthode de cuisson au monde. Elle a pourtant été réinventée avec l'ajout de saveurs d'un peu partout. Quelques années après que les saveurs coréennes aient fait parler d'elles, de nouvelles saveurs sont désormais à l'honneur.

Au-delà de la viande grillée des bibimbaps et de la sauce gochujang, les restaurateurs diversifient

leur offre avec d'autres saveurs asiatiques. On commence à voir de la sauce au beurre à l'indienne dans les sandwiches au poulet barbecue et de la viande fumée dans les lasagnes... Et une variété d'autres sauces, assaisonnements et accompagnements intègrent les saveurs du monde en se mariant avec les viandes cuites au barbecue.

«Jusqu'où voulez-vous pousser votre créativité? À peu près n'importe quel aliment peut aller dans un fumoir», explique Kevin Green, spécialiste culinaire chez Service alimentaire Gordon® dans la région de Detroit. «Vous pouvez même fumer du melon d'eau pour une option végétarienne. Il suffit de le

faire mariner, de le fumer puis de le couper en tranches. Dans un buffet, il aura l'aspect du jambon fumé».

Fusion méditerranéenne

Traditionnellement, le barbecue est un outil qui combine viande (ou produits de la mer) et fumée. Cette méthode bien connue des chefs est idéale pour permettre de mélanger les saveurs en utilisant des ingrédients peu usités dans les grillades nord-américaines.

«Je remarque des saveurs méditerranéennes en provenance de Turquie», relate le spécialiste culinaire Bill Barker. Il parle de Meat Moot Smoking, une chaîne d'abord installée à Istanbul et désormais implantée près de Chicago.

DES IDÉES À PETIT PRIX POUR LE BARBECUE

Les mordus du barbecue sont prêts à dépenser beaucoup d'argent pour obtenir la meilleure viande. Mais pour ceux qui sont plus soucieux de leur budget, les experts de Service alimentaire Gordon ont quelques conseils :

BILL BARKER : «Passez d'une pointe de poitrine de bœuf Angus à une pièce classée AAA ou non estampillée. Vous n'avez pas vraiment besoin d'une viande de type Angus, à moins que vous ne l'utilisiez pour le marketing.»

ABBY WINDAU : «Il est possible de fumer de l'épaule de porc. C'est une coupe sous-utilisée qui se cuit comme la pointe de poitrine dans un fumoir. Vous pourriez offrir un pain à la viande fumée en menu spécial.»

KEVIN GREEN : «Les bouts de côtes sont une option avantageuse. Fumez-les légèrement et faites-les braiser. Le bouillon de braisage prend une saveur fumée que vous pouvez ensuite utiliser pour aromatiser d'autres pièces.»

ERIN COPELAND : «Choisissez bien vos accompagnements. Inutile de tout proposer : quelques classiques bien préparés suffiront à régaler tout le monde.»

«Ils ont surtout beaucoup de bœuf et d'agneau – du cou, de l'épaule, des côtes et des cuisses – mais pas de porc ni de poulet», note-t-il. «Au lieu d'utiliser des assaisonnements sucrés ou épicés, ils utilisent des ingrédients tels que la cannelle, le sumac et le clou de girofle.»

L'intensité et la saveur fumée proviennent du charbon de bois naturel. Il n'y a pas d'arôme provenant de copeaux de bois de cerisier, de pommier ou de mesquite.

Les viandes sont fumées lentement, puis enveloppées dans du plastique et du papier d'aluminium pour conserver leur humidité pendant la finition. Les morceaux sont ensuite accompagnés de 14 sauces, dont du chimichurri, de l'huile d'olive à l'ail, de la moutarde au miel, de la lime et du tahini. Des aubergines, du couscous et une salade d'épinards et d'ananas sont servis en accompagnement.

Tenez-vous-en aux bases

Même si les épices et assaisonnements du monde peuvent rehausser les viandes et fruits de mer fumés, il ne faut pas trop en faire. L'ajout d'ingrédients et de préparations demande de l'argent et du temps. Selon Erin Copeland, spécialiste culinaire à Houston, cela peut affecter à la fois votre budget et la capacité de votre personnel.

«Un pro des grillades veillera à ce que les ingrédients et la préparation restent simples», explique-t-elle. «Le menu doit être réduit à cinq ou six types de viande et cinq ou six accompagnements. S'ils sont savoureux et bien préparés, les gens en raffoleront et feront la queue devant votre porte jusqu'au coin de la rue.»

Au lieu d'élargir leur menu, les exploitants peuvent se tourner vers le commerce de détail pour obtenir des revenus supplémentaires.

«Mettez votre sauce barbecue ou votre mélange d'épices en pot. Personnalisez des casquettes ou proposez des cours de cuisine», suggère Erin Copeland. «Ces sources de revenus peuvent aider à compenser les coûts liés au barbecue.»

Les accompagnements : une source potentielle de profits

Vos accompagnements peuvent devenir une source de revenus supplémentaires. Abby Windau, spécialiste en solutions commerciales basée dans l'Ohio, considère également les à-côtés comme une occasion d'intégrer des saveurs du monde à votre menu. Vous pourriez par exemple proposer du riz au safran fumé, des beignets de courgettes accompagnés d'une sauce au yogourt grec, ou du maïs fumé avec de la poudre de chili.

Ces accompagnements peuvent aussi être servis en plat principal. Des pommes de terre fumées et farcies peuvent être servies avec une petite portion de viande au barbecue et recouvertes de fromage ou d'une cuillerée de crème sure à la sriracha. Il en va de même pour le macaroni au fromage : il suffit d'ajouter des protéines épicées aux saveurs du monde pour obtenir un repas qui vaut bien plus que la somme de ses parties.

«Avec un bon accompagnement coloré mélangeant des saveurs du monde, il est possible de servir votre précieuse viande en plus petites portions», conseille Abby Windau. «En créant de l'exclusivité, c'est-à-dire en proposant une saveur qui ne se trouve pas ailleurs, vous augmenterez l'achalandage dans votre établissement.»



BESOIN DE RENFORTS?

De l'aide fiable est maintenant à votre disposition. La nouvelle collection de robots innovants de Browne Technology permet de diminuer instantanément les irritants liés aux problèmes de main-d'œuvre.

*Ils sont désormais
offerts chez United et
prêts à être expédiés
dans les semaines
qui suivent votre
commande.*



United® - équipements et accessoires de cuisine pour restaurants propose une sélection complète d'accessoires et d'équipements sur lesquels reposent les meilleures expériences de restauration.



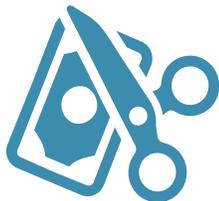
Contactez votre représentant Service alimentaire Gordon® ou consultez le site de Commande Gordon pour voir ces accessoires de cuisine et bien d'autres.

www.united-rs.com   



Simplifier votre menu pour survivre à la pénurie de main-d'œuvre

Les restaurateurs avisés ont appris à réduire leurs coûts sans couper les coins ronds.



Pouvez-vous imaginer un café où les clients apportent leur propre tasse? Que diriez-vous d'un restaurant où les clients arrivent avec des récipients à emporter?

Selon David Evans, spécialiste culinaire chez Service alimentaire Gordon® en Ontario, c'est un moyen de réduire les coûts sans renoncer à la créativité culinaire. Et tout est possible dans un secteur à l'affût de nouvelles solutions pour épargner du travail au personnel des cuisines.

Certains établissements de la région de Toronto utilisent ce modèle «apportez votre plat» pour améliorer la gestion de la vaisselle et de la main-d'œuvre, et pour réduire les déchets.

«J'ai vu des cafés et des restaurants de commandes à emporter qui s'engagent à laisser tomber les produits jetables et les transactions en espèces. Vous apportez votre propre tasse, vous commandez en ligne, vous remplissez votre contenant, puis vous repartez», explique-t-il. «Il est également possible dans certains endroits d'acheter un contenant réutilisable que l'on peut rapporter lors de notre visite suivante afin de l'échanger et de le remplir.»

Des solutions innovantes permettant d'économiser du travail sont utilisées dans toute l'industrie de la restauration nord-américaine. Les experts de Service alimentaire Gordon en ont pris note et sont prêts à fournir des conseils aux restaurateurs pour les aider à donner le meilleur d'eux-mêmes, peu importe le climat de travail.

Faire plus avec moins

De nombreux restaurateurs ont des problèmes non seulement de

recrutement de personnel, mais également de qualification de cette main-d'œuvre. Le spécialiste culinaire de la région de Boston Derek Seigfried explique que, lorsque le niveau de compétence en cuisine n'est pas suffisant, il faut s'adapter en trouvant les solutions les plus simples et rentables possibles.

Il recommande d'utiliser les mêmes ingrédients dans plusieurs recettes. Cela permet d'utiliser moins de produits et de simplifier le travail en cuisine.

«Si j'utilise déjà une certaine variété de tomates, comment est-ce que je peux organiser mon menu pour qu'elle me serve dans une dizaine de plats? Il faut tenter de maximiser la rentabilité et la créativité», soutient Derek Seigfried. «En introduisant trop d'ingrédients spécialisés, vous engendrez beaucoup de dépenses, en plus d'avoir besoin de personnel ayant des compétences spécifiques.»



«Il n'y a pas de perte, la préparation est minimale et la saveur est constante de fois en fois. Le chef peut consacrer son temps à autre chose qu'à la préparation qu'aurait nécessitée la viande barbacoa.»

Réaliser des économies sans sacrifier la qualité

Le manque de personnel n'est pas une raison pour sacrifier la qualité de vos plats. Derek Seigfried et le spécialiste culinaire de Détroit Kevin Green affirment que les produits emballés sous vide constituent une solution simple et rentable pour contourner les difficultés de main-d'œuvre. C'est un choix populaire étant donné l'amélioration considérable de la technique au cours des dernières années.

«Certains chefs de restaurant de haute gastronomie travaillent avec du flanc et de la longe de porc, ou d'autres protéines sous vide», explique Kevin Green. «C'est une méthode qui donne une cuisson constante et qui permet l'ajout de ses propres saveurs.»

La variété offerte bonifie l'attrait de ces produits. Les protéines portionnées sous vide, comme les bouts de côtes emballés avec une demi-glace ou les jarrets de porc dans leur propre jus, sont des produits qui n'ont qu'à être réchauffés, puis servis. Ils permettent donc une économie de travail.

Ces produits s'inscrivent parfaitement dans l'approche des produits remplissant diverses fonctions dans votre menu. Kevin Green met de l'avant les carnitas de poulet et le bœuf de style barbacoa, parce que ces produits s'utilisent autant en sandwich qu'en taco ou qu'en omelette plus raffinée.

Éviter de trop en faire

La pandémie a contraint de nombreuses entreprises à tenter

tout et n'importe quoi pour stimuler les ventes. Dans un contexte où les entreprises se remettent encore de cette crise, Davis Evans recommande d'en rester à l'essentiel afin de réduire les besoins en main-d'œuvre.

«N'essayez pas de plaire à tous. Concentrez-vous sur des plats simples, mais bien exécutés», conseille-t-il.

Kevin Green est du même avis : «C'est un problème pour beaucoup. Au lieu d'essayer de rivaliser avec le restaurant de shawarma du coin, convainquez les gens de venir chez vous pour vos propres classiques, comme le meilleur burger ou macaroni au fromage. Je préfère de loin offrir un seul excellent plat qui se vend bien qu'une quinzaine de mauvaises recettes».



FAITES-VOUS PLAISIR

Les sauces Gordon Choix® offrent des avantages en termes de temps, de main-d'œuvre et de saveurs :

ELLES S'UTILISENT DANS TOUS VOS PLATS.

- En sauce
- En marinade
- En vinaigrette
- En trempette

ELLES FACILITENT VOTRE PRÉPARATION.

- Faites-les réduire pour en napper vos plats de poisson.

- Mélangez-les avec du beurre d'arachides ou de la mayonnaise pour en faire des tartinades.

ELLES FONT SALIVER LES CLIENTS.

- Les nouvelles saveurs donnent l'eau à la bouche.
- Elles aident à fidéliser votre clientèle.
- Elles encouragent le bouche-à-oreille.



GÉREZ VOTRE ENTREPRISE PARTOUT ET EN TOUT TEMPS GRÂCE À LA NOUVELLE APPLICATION MOBILE



ASSISTANT
Gordon[®]

L'application Assistant Gordon[®] vous permet de faire passer la gestion de votre entreprise à un autre niveau. Accédez aux détails de votre compte directement de votre appareil mobile, ce qui simplifiera vos opérations et vous permettra de relever les défis d'aujourd'hui en toute confiance. Prenez de meilleures décisions plus efficacement grâce à l'application Assistant Gordon, que vous soyez au bureau ou ailleurs.

UTILISEZ-LA POUR AVOIR ACCÈS À :

- **Commande Gordon^{MC}**
- **Mises à jour des livraisons**
- **Ruptures de stock, rappels et autres**

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION ASSISTANT GORDON DÈS AUJOURD'HUI!

Elle peut être téléchargée gratuitement sur l'Apple Store ou le Google Play Store (exclusif aux clients actuels de Service alimentaire Gordon[®]).



Une abondance de légumes vous attend

Les restaurants prospèrent grâce à la créativité des menus centrés sur les légumes.

On constate un regain d'intérêt pour les légumes traditionnels.

Les plats centrés sur les légumes donnent à ces aliments un rôle de premier plan dans le menu, offrant aux clients des options savoureuses et aux restaurants un moyen d'atténuer le coût élevé de la viande.

Ôtez cette vision des choux de Bruxelles de votre grand-mère de votre tête. Il ne s'agit plus de ça. Votre grand-mère n'a probablement jamais pensé de les saupoudrer de mélange cinq-épices asiatique et de les faire frire dans de la graisse de bacon avec des morceaux de saucisse.

«Les clients sont toujours prêts à payer pour de la bonne bouffe. Peut-être pas le filet de bœuf à 50 \$, mais quelque chose de différent»,

explique Erin Copeland, spécialiste culinaire de Service alimentaire Gordon®, basée à Houston. «En tant qu'exploitant, il faut créer quelque chose d'unique et de délicieux à un prix qui convienne aux gens.»

Les plats centrés sur les légumes se situent dans cette zone savoureuse. Des méthodes de cuisson agressives telles que griller, rôtir, braiser et frire donnent une nouvelle dimension à la saveur des légumes. En ajoutant un composant protéique, les légumes peuvent devenir un plat principal.

Créez un engouement pour les plats centrés sur les légumes

Pour les exploitants, ce n'est pas toujours facile de projeter l'idée que les plats axés sur les légumes sont plus qu'une option de menu végétarien ou végétalien.

«Les mots ou les images sont le meilleur moyen de faire la promotion

des plats de légumes sur le menu, indique Erin. Les légumes ajoutent de la couleur aux plats, et les messages accrocheurs m'incitent à penser que ça a l'air d'être quelque chose que j'ai envie d'essayer.»

Voici quelques exemples :

- 1 **«Pensez vert!»** invite les convives à jeter un second regard sur les descriptions des bols repas, des salades, des sautés ou des plats de pâtes végétariens.
- 2 **«Frais de la ferme»** fait allusion aux légumes, mais n'exclut pas le porc, le bœuf, le poulet, les fruits de mer, les sauces et bien d'autres choses encore.
- 3 **«Crèmeux, à pâte affinée ou bleu?»** attisera la curiosité des gens sur la façon dont vous incorporez le fromage dans votre menu centré sur les légumes.



LES PLATS CENTRÉS SUR LES LÉGUMES À L'HONNEUR

Utilisation croisée au menu.

Vous pouvez utiliser des ingrédients déjà présents sur le menu pour créer de nouveaux plats.

Marges plus élevées.

Les légumes abordables deviennent des plats principaux qui se vendent plus cher.

Options santé attrayantes.

Les convives désirant mieux manger peuvent choisir des légumes tout en continuant à apprécier de petites touches de viande.

Miser sur la familiarité

Une fois que les gens sont curieux, il suffit de mettre diverses saveurs en valeur. La cuisine méditerranéenne, dont les assaisonnements conviennent parfaitement aux plats centrés sur les légumes, est actuellement un choix populaire sur les menus.

«Ce qui vient à l'esprit quand on pense aux saveurs méditerranéennes, c'est la fraîcheur : tomates, concombres, poivrons, citron, noix, persil, etc., affirme Erin. Le plat peut comprendre du poulet, du bœuf ou de l'agneau, avec de la sauce tzatziki ou de l'ail. Il se peut que vous ayez déjà beaucoup de ces choses ailleurs dans le menu.»

Les restaurateurs doivent également tenir compte de la cuisine locale. Les écrevisses sont populaires le long de la côte du golfe, au Texas et en Louisiane, mais Erin les a vues utilisées dans des plats axés sur les légumes dans des restaurants vietnamiens, préparées avec de l'huile de sésame, de l'anis étoilé et des piments thaïlandais.

La population texane est également une grande amatrice de BBQ, et la saveur fumée se marie bien avec les légumes. Pour donner une nouvelle tournure à des aliments familiers, il suffit d'ajouter quelques morceaux de porc effiloché ou de saumon fumé à un plat composé de maïs, de pommes de terre et de champignons shiitake, puis de le servir avec un ramequin de sauce BBQ à côté.

L'innovation centrée sur les légumes

Les coûts de la viande étant élevés, les plats principaux composés surtout de légumes offrent aux exploitants un moyen d'utiliser moins de viande et plus de légumes afin d'obtenir des marges plus élevées. Pour y remédier, il est possible d'utiliser des coupes économiques savoureuses, comme de la pointe de bas de surlonge de bœuf braisée lentement.

Certains exploitants obtiennent de bons résultats en remaniant des plats qui contiennent normalement de la viande. Les aubergines, les champignons, les œufs durs, le fromage et les noix grillées peuvent remplacer la viande pour une fraction du coût, tout en ajoutant de la texture à un plat.

Les gens recherchent toujours de bons plats. Même dans un contexte économique difficile, Erin estime que les gens continueront à payer pour des aliments savoureux qui les inciteront à revenir dans votre établissement. Les créations centrées sur les légumes peuvent jouer un rôle à cet égard.

«Lorsqu'il s'agit de légumes, il semble difficile d'innover, ajoute Erin. Brisez les normes et essayez de nouvelles choses. Utilisez de nouvelles coupes ou de nouvelles techniques de cuisson. Facile à dire. Difficile à faire. Cependant, les restaurants qui le font augmentent leurs chances de réussite.»





RENDEMENT :
environ 1 portion
de 170 g



PRÉPARATION :
5 minutes



CUISSON :
5 minutes



PETITS PAINS VAPEUR (BAO) AU FLANC DE PORC BBQ

INGRÉDIENTS

85 g	Flanc de porc cuit Gordon Choix®, tranché en morceaux de 28 g
28 g	Sauce BBQ au poivre fumé au bois de pommier
3 un.	Petits pains vapeur (bao) pliés
6 un.	Radis tranchés
Au goût	Coriandre Markon Ready-Set-Serve®
1 c. à soupe	Noix de cajou géantes grillées et salées Gordon Choix
1 c. à thé	Sauce au miel piquante

PRÉPARATION :

1. Faire saisir les morceaux de flanc de porc sur une plaque de cuisson ou dans une friteuse.
2. Verser la sauce BBQ dans un bol en acier inoxydable et ajouter le flanc de porc chauffé. Mélanger pour bien enrober le tout.
3. Faire cuire les petits pains à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient chauds.
4. Placer le flanc de porc dans les petits pains cuits à la vapeur.
5. Garnir de tranches de radis, de coriandre et de noix de cajou hachées.
6. Arroser de la sauce au miel piquante.

BOUCHÉES DE LÉGUMES MASALA AVEC SAUCE TZATZIKI À BASE VÉGÉTALE

INGRÉDIENTS

94 g	Sans-viande haché aux épices indiennes masala Adda Veggie
½ tasse	Eau tiède
1 tasse	Brocoli Gordon Choix
1 tasse	Carottes Gordon Choix
2 c. à soupe	Mélange d'huile de canola Gordon Choix
85 g	Recette : Sauce tzatziki à base végétale

PRÉPARATION :

1. Dans un bol en acier inoxydable, combiner le sans-viande haché et l'eau tiède. Laisser reposer le mélange pendant environ 5 minutes.
2. Dans un robot culinaire, hacher le brocoli et les carottes en morceaux de la taille d'un pois. À faire à plusieurs reprises, si nécessaire.
3. Ajouter le brocoli et les carottes au mélange de sans-viande. Remuer pour bien combiner le tout.
4. Ajouter un sachet d'épices indiennes masala et remuer encore pour combiner. Si le mélange semble sec, ajouter un peu d'eau.

5. Façonner des galettes de 57 g et les placer sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin.
6. Réfrigérer les galettes de 15 minutes à 3 jours avant de les faire cuire.
7. Faire chauffer l'huile de canola dans une sauteuse à feu moyen-élevé. Ajouter les galettes et les faire cuire pendant environ 2 minutes de chaque côté. Couvrir la sauteuse et continuer la cuisson à feu doux pendant 3 à 4 minutes.

PRÉSENTATION :

1. Déposer les bouchées masala sur un plateau de service. Verser la sauce tzatziki dans un ramequin et la servir avec les bouchées masala.

SAUCE TZATZIKI À BASE VÉGÉTALE

1 un.	Concombre anglais Markon
6 un.	Gousses d'ail Markon Ready-Set-Serve
3 ½ tasses	Yogourt à la noix de coco nature
½ tasse	Aneth frais Markon
3 c. à soupe	Citron Markon, pressé
3 c. à soupe	Huile d'olive extra-vierge
1 c. à thé	Sel casher
1 c. à thé	Poivre noir moulu Trade East

PRÉPARATION :

1. Râper le concombre et le mettre dans un coton à fromage pour en presser l'excès de liquide.
2. Émincer l'ail. Retirer la tige de l'aneth et l'émincer.
3. Dans un bol en acier inoxydable, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
4. Transférer dans un contenant d'entreposage couvert et réfrigérer jusqu'à utilisation.



RENDEMENT :
environ 7
portions de 56 g



PRÉPARATION :
10 minutes



CUISSON :
5 minutes





RENDEMENT :
environ 22
portions de 113 g



PRÉPARATION :
10 minutes



CUISSON :
environ 5 heures



ÉPAULE D'AGNEAU FUMÉE

INGRÉDIENTS

4 kg env. Épaule d'agneau avec os
¼ tasse Huile d'olive extra-vierge
56 g Recette : Marinade sèche turque pour fumage

PRÉPARATION :

1. Laisser l'épaule d'agneau décongeler au réfrigérateur pendant 3 jours. Déposer le morceau de viande sur une plaque de cuisson tapissée de papier d'aluminium et le frotter avec de l'huile d'olive.
2. À l'aide d'un chalumeau au propane, faire saisir le dessus, le dessous et les côtés. Frotter la marinade sèche sur tous les côtés de l'épaule d'agneau.
3. Le côté gras vers le haut, placer la viande sur un gril à flamme indirecte ou dans un fumoir à 107 °C (225 °F), en utilisant uniquement du charbon de bois. Laisser cuire pendant deux heures.
4. Au bout de deux heures, envelopper l'épaule d'agneau d'une pellicule plastique, puis d'une feuille d'aluminium bien serrée. Augmenter la température

du gril ou du fumoir à 150 °C (300 °F) et remettre l'épaule d'agneau sur le gril ou dans le fumoir pendant deux heures. La température interne doit atteindre environ 93 °C (200 °F).

5. Retirer l'épaule d'agneau du gril ou du fumoir et la laisser recouverte du papier d'aluminium pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit un peu refroidie.
6. Retirer le papier d'aluminium et la pellicule de plastique. Effiloche la viande. Transférer dans un bain-marie pour garder au chaud ou dans un contenant d'entreposage réfrigéré jusqu'à utilisation.

PRÉSENTATION :

1. Mettre la portion désirée d'épaule d'agneau réchauffée dans un bol en acier inoxydable et saupoudrer légèrement de marinade sèche. Bien mélanger.
2. Servir la viande avec du pain pita réchauffé, de la sauce tzatziki, de l'hummus ou du yogourt grec.

MARINADE SÈCHE TURQUE POUR FUMAGE

2 un. Feuilles de laurier entières Trade East®
2 c. à soupe Romarin Trade East
2 c. à soupe Thym Trade East
2 c. à soupe Origan Trade East
¼ tasse Sel casher
2 c. à soupe Poivre noir concassé Trade East
1 c. à thé Cannelle moulue Trade East
½ c. à thé Clou de girofle moulu Trade East
1 c. à soupe Sumac moulu

PRÉPARATION :

1. Émietter les feuilles de laurier et les mettre dans un moulin à épices avec le romarin, le thym et l'origan. Broyer le tout jusqu'à ce que les épices soient grossièrement hachées, mais pas réduites en poudre.
2. Combiner toutes les épices dans un bol et bien mélanger. Transférer dans un contenant hermétique et réserver pour plus tard.

NOTRE AMOUR

POUR LES BURGERS



VIANDES

INTERCITÉ

FRUITS DE MER

intercitypackers.ca

Nous sommes fiers de vous offrir les burgers les plus frais, les plus juteux et les plus appétissants qui soient. Que vous cherchiez des produits frais ou surgelés, de marque exclusive ou à base de bison, nous avons ce qu'il vous faut. Alors, laissez-vous tenter!

Communiquez avec votre représentant de Service alimentaire Gordon pour plus de détails sur les viandes hachées et les galettes, ou sur des centaines d'autres produits de viande et de fruits de mer de qualité supérieure proposés par Les Viandes Intercité.

LA GESTION DE VOTRE RESTAURANT SIMPLIFIÉE



DÉVELOPPÉ PAR [me]marginedge

Augmentez vos profits et améliorez l'efficacité de vos services alimentaires grâce à Gordon Restaurant Pro^{MC}, développé par MarginEdge. Ce système complet de gestion de restaurant a été conçu par des restaurateurs qui savent ce qu'il faut faire pour réussir dans l'industrie des services alimentaires.

GRÂCE À GORDON RESTAURANT PRO, VOUS POUVEZ :

- Établir une connexion entre le système de points de vente et de comptabilité
- Comparer les coûts réels et théoriques des aliments
- Traiter automatiquement les factures
- Faire un suivi instantané des coûts des aliments et de la main-d'œuvre
- Gérer les recettes et plus encore

DÉCOUVREZ COMMENT ÇA FONCTIONNE.

Inscrivez-vous à une démonstration à l'adresse gfs.ca

