



Marquez avec des recettes de street food estivales



Index

- Introduction** 3
- Burger Parisien Boeuf 4
- Butter chicken Marathon 5
- Champion Sliders 6
- Football Pizza 7
- Gold medal noodles 8
- Home run bratwurst 9
- Match point Loaded fries 10
- Olympic tacos 11



L'été 2024 est marqué par des moments sportifs mémorables, et bien plus encore... Alors que nous profitons de ces événements palpitants, c'est aussi le moment idéal pour déguster de délicieuses collations enrichies de nos **épices et sauces Apollo**.

Faites plaisir à vos papilles cet été avec un voyage culinaire à travers le monde, idéal à partager avec vos amis et votre famille lors de ces événements sportifs inoubliables.

Add a pinch of Apollo!

L'équipe de Service de restauration



Solina

We make food matter...



...for **people** and the **planet** to be the leading **partner** constantly rethinking culinary food **solutions** and **products**



Burger Parisien Boeuf

TOMME DE SAVOIE, CONFIT D'OIGNON, SAUCE RAVIGOTE

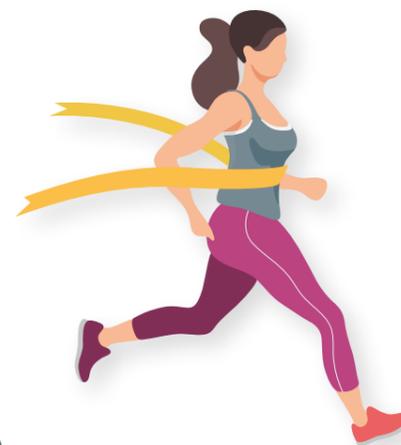
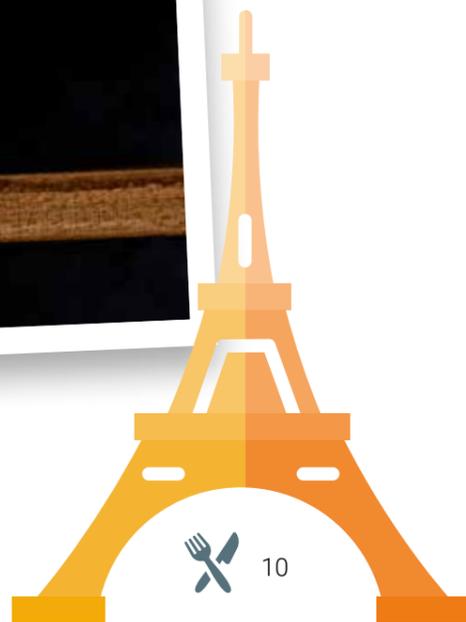
INGRÉDIENTS

- 60 g **BBQ BEEF RUB APOLLO**
- 150 g **SAUCE WOK SWEET AND SOUR APOLLO**
- 400 g **SAUCE RAVIGOTE APOLLO**
- 100 g **SAUCE BBQ APOLLO**
- 1,5 kg Viande hachée de boeuf
- 600 g Oignons jaunes
- 50 g Huile olive
- 10 pièces Tomme de Savoie
- 10 pièces Pain burger

PREPARATION

1. Hâcher la viande et l'assaisonner avec le **BBQ BEEF RUB** et la **SAUCE BARBECUE**. Former les burgers.
2. Faire revenir les oignons émincés et les faire cuire avec la **SAUCE WOK SWEET AND SOUR**.
3. Faire chauffer les pains à burger. Étaler du confit d'oignon. Placer un burger cuit selon la cuisson désirée dessus. Ajouter une tranche de tomme de Savoie et verser généreusement de la **SAUCE RAVIGOTE**. Refermer le burger.

Astuce du chef : La sauce wok **SWEET AND SOUR** peut être remplacée par la sauce wok **HOT AND SPICY** pour avoir un burger plus épicé.



Butter chicken Marathon

INGRÉDIENTS

- 150 g **LES INTENSES CURRY COCO CITRONNELLE APOLLO**
- 50 g **GLACE VOLAILLE ESSENTIAL APOLLO**
- 35 g **ROUX LIQUIDE APOLLO**
- 30 g **PURÉE D'AIL APOLLO**
- 30 g **PEPPER & SALTMIX APOLLO**
- 2,5 kg Filet de poulet
- 1,6 l Eau
- 150 g Yaourt grec nature
- 800 g Riz basmati
- 50 g Huile de tournesol

PREPARATION

1. Mélanger le yaourt, les **INTENSES CURRY COCO**, la **PURÉE D'AIL** et la **GLACE VOLAILLE** dans un bol et bien mélanger. Ajouter le poulet coupé en dés, mélanger à nouveau et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
2. Faites dorer légèrement les morceaux de poulet dans de l'huile végétale. Ajouter la marinade et un peu d'eau. Puis laisser mijoter doucement pour finir la cuisson. Si nécessaire, épaissir avec du **ROUX LIQUIDE**.
3. Cuire le riz à l'eau (1.6 l) avec **PEPPER & SALTMIX APOLLO**.

Astuce du chef : Ne pas hésiter à accompagner ce plat d'une purée de patate douce aux épices.





Champion Sliders



INGRÉDIENTS

- 15 g **MELANGE PIRI PIRI APOLLO**
- 50 g **GLACE VOLAILLE ESSENTIAL APOLLO**
- 250 g **SAUCE CHIPOTLE BBQ APOLLO**
- 250 g **SAUCE TORTILLA APOLLO**
- 30 g **LES INTENSES AIL PERSIL**
- 750 g Filet de poulet, en portions
- 10 pièces Petits pains pour hamburger
- 1 pièce Oignons blancs en rondelles, marinés
- 200 g Salade mélangée
- 150 g Avocat, en tranches
- 150 g Mayonnaise
- 5 pièces Fromage cheddar en tranches, coupé en deux

PREPARATION

1. Badigeonner les filets de poulet avec la **GLACE VOLAILLE** et assaisonner généreusement avec le **MÉLANGE PIRI PIRI**. Cuire au four ou sur le gril jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.
2. Mélanger la mayonnaise avec **LES INTENSES AIL PERSIL** pour obtenir une sauce originale.
3. Faire griller ou toaster les petits pains et les garnir de **SAUCE TORTILLA**. Disposer le poulet sur le pain et une tranche de fromage. Assaisonner avec la **SAUCE BARBECUE CHIPOTLE**. Garnir avec les légumes et napper.

Astuce du chef : n'hésitez pas à choisir une autre sauce de notre gamme pour obtenir une saveur différente ou varier les types de viande dans votre hamburger.



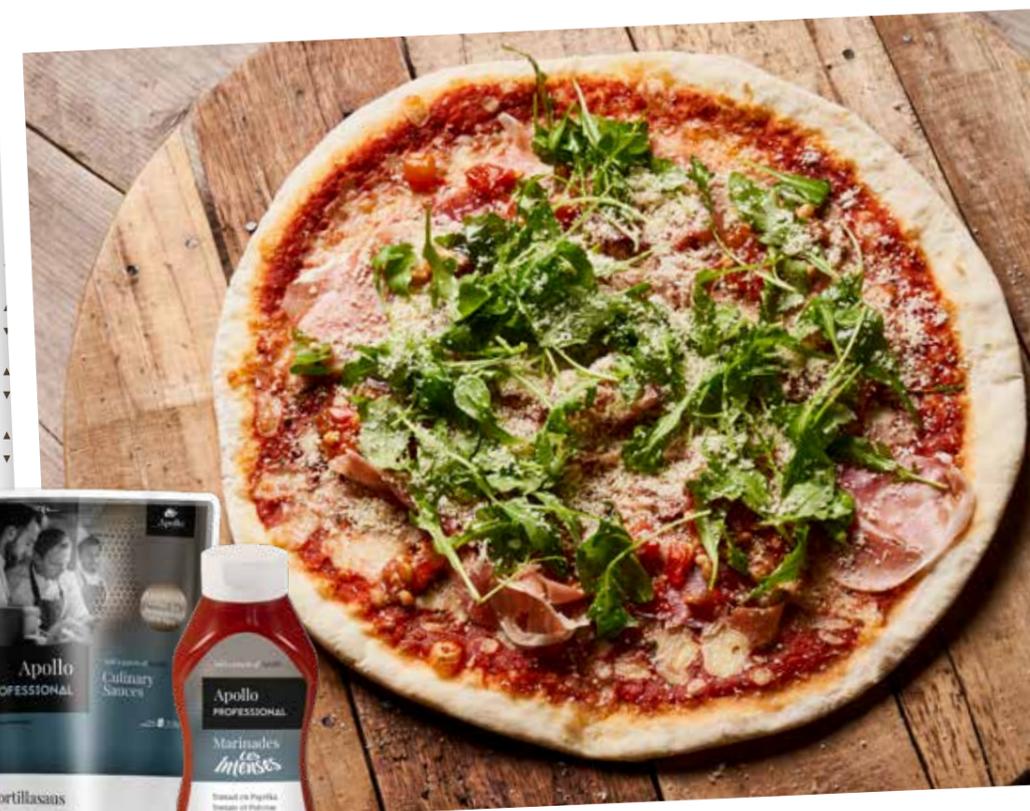
Football Pizza

INGRÉDIENTS

- 75 g **SAUCE TORTILLA APOLLO**
- 50 g **HERBES ITALIENNES APOLLO**
- 150 g **LES INTENSES TOMATE POIVRON**
- 25 g **SPICEMIX SMOKEY CHIPOTLE APOLLO**
- 10 pièces Pâte à pizza
- 500 g Jambon cru, tranché finement par exemple le jambon Ganda
- 500 g Fromage italien râpé
- 600 g Mozzarella fraîche, émiettée ou coupée en dés
- 1 kg Tomates cerises, coupées en deux

PREPARATION

1. Étaler la pâte à pizza et la recouvrir d'une couche de **SAUCE TORTILLA**, éventuellement mélangée avec du **SPICEMIX SMOKEY CHIPOTLE**. Puis garnir avec du jambon cru.
2. Faire mariner les tomates cerises avec les **INTENSES TOMATE POIVRON**. Les répartir sur les pizzas et saupoudrer le tout de fromage râpé.
3. Faire cuire les pizzas. Répartir la mozzarella fraîche dès la sortie du four. Saupoudrer d'**HERBES ITALIENNES**. Ajouter éventuellement de la roquette fraîche et, si désiré, de l'huile piquante supplémentaire.





Gold medal noodles



INGRÉDIENTS

- 960 ml **SAUCE WOK HOISIN APOLLO**
- 150 g **BOUILLON LEGUMES ASIAN STYLE APOLLO**
- 2,5 kg Émincé de porc
- 80 g Huile de tournesol
- 1 kg Nouilles asiatiques
- 1 kg Mix légumes wok

PREPARATION

1. Faire dorer la viande dans l'huile. Ajouter les légumes et la **SAUCE WOK HOISIN**. Laisser cuire pendant maximum 10 minutes.
2. Préparez un bouillon en mélangeant 5 litres d'eau avec 150 g de **BOUILLON LEGUMES ASIAN STYLE** pour faire cuire les nouilles.
3. Dresser la viande avec les nouilles asiatiques.

Astuce du chef : Vous pouvez ajouter des haricots mango et des champignons noirs aux nouilles chinoises pour encore plus de parfum.



Home run bratwurst



INGRÉDIENTS

- 1 l **SAUCE TORTILLA APOLLO**
- 100 g **LES INTENSES CURRY COCO CITRONNELLE**
- 500 g **MAYONNAISE À LA MOUTARDE APOLLO**
- 50 g **PEPPER & SALTMIX APOLLO**
- 10 pièces Curry bratwurst
- 200 g Oignons émincés
- 50 g Huile d'olive
- 500 ml Bière type Weissbier
- 2,5 kg Pommes frites

PREPARATION

1. Faire suer les oignons émincés dans l'huile, puis déglacer avec de la bière. Réduire de moitié et ajouter la **SAUCE TORTILLA** et **LES INTENSES CURRY COCO**. Laisser mijoter pendant 30 minutes.
2. Cuire les saucisses au four ou au BBQ. Les couper et les faire cuire quelques minutes dans la sauce.
3. Cuire les frites et les assaisonner avec **PEPPER & SALTMIX**.
4. Déguster ces saucisses au curry avec les frites et de la **MAYONNAISE A LA MOUTARDE**.





Match point Loaded fries

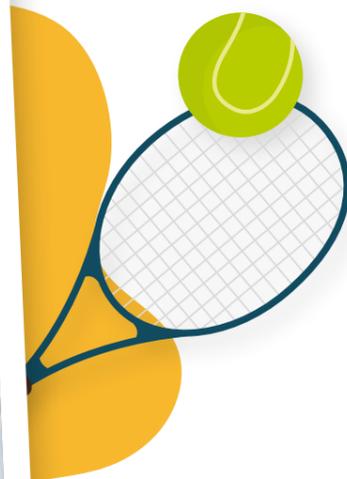


INGRÉDIENTS

- 15 g **PEPPER & SALTMIX APOLLO**
- 50 g **GLACE VEAU ESSENTIAL APOLLO**
- 20 g **ROUX LIQUIDE APOLLO**
- 500 g Viande hachée de porc
- 500 g Viande hachée de boeuf
- 2 kg Frites fraîches
- 200 g Tomate, coupée en brunoise
- 33 cl Bière brune
- 250 cl Eau
- 150 g Oignon, en brunoise
- 150 g Fromage râpé

PRÉPARATION

1. Cuire les deux types de viande hachée, puis réserver de côté.
2. Faire revenir l'oignon dans du beurre et laisser mijoter un moment. Ajouter la **GLACE DE VEAU**, la bière brune et de l'eau. Incorporer la viande hachée cuite. Assaisonner avec le **PEPPER & SALTMIX** et laisser réduire pour développer les saveurs.
3. Ajouter le **ROUX LIQUIDE** et laisser mijoter encore 3 minutes. Assaisonner selon votre goût, si nécessaire.
4. Cuire les frites jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, puis les portionner et les accompagner d'une portion de sauce à la viande. Parsemer de tomates et de fromage râpé. Vous pouvez également servir une sauce froide à côté, selon vos préférences.



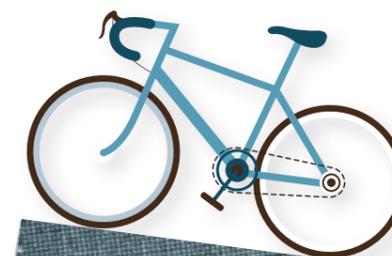
Olympic tacos

INGRÉDIENTS

- 150 g **LES INTENSES TOMATE POIVRON**
- 50 g **SPICEMIX SMOKEY CHIPOTLE APOLLO**
- 200 g **SAUCE À L'AIL APOLLO**
- 100 g **SAUCE BBQ BOURBON WHISKEY APOLLO**
- 10 pièces Tortillas de maïs
- 1 kg Viande de cuisse de poulet désossée, coupée en lanières
- 500 g Ananas frais, coupé en morceaux
- 250 g Avocat, coupé en morceaux
- 250 g Fromage cheddar râpé

PRÉPARATION

1. Faire mariner la viande de poulet avec **LES INTENSES TOMATE POIVRON** et **SPICEMIX SMOKEY CHIPOTLE**. Les faire griller jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
2. Pendant ce temps, faire griller l'ananas jusqu'à ce qu'il soit joliment caramélisé. Le couper en morceaux.
3. Faire griller les tacos brièvement puis les assembler. Terminer avec la **SAUCE À L'AIL**, la **SAUCE AU WHISKY BOURBON** et un peu d'herbes vertes finement hachées.





www.apollofood.eu