

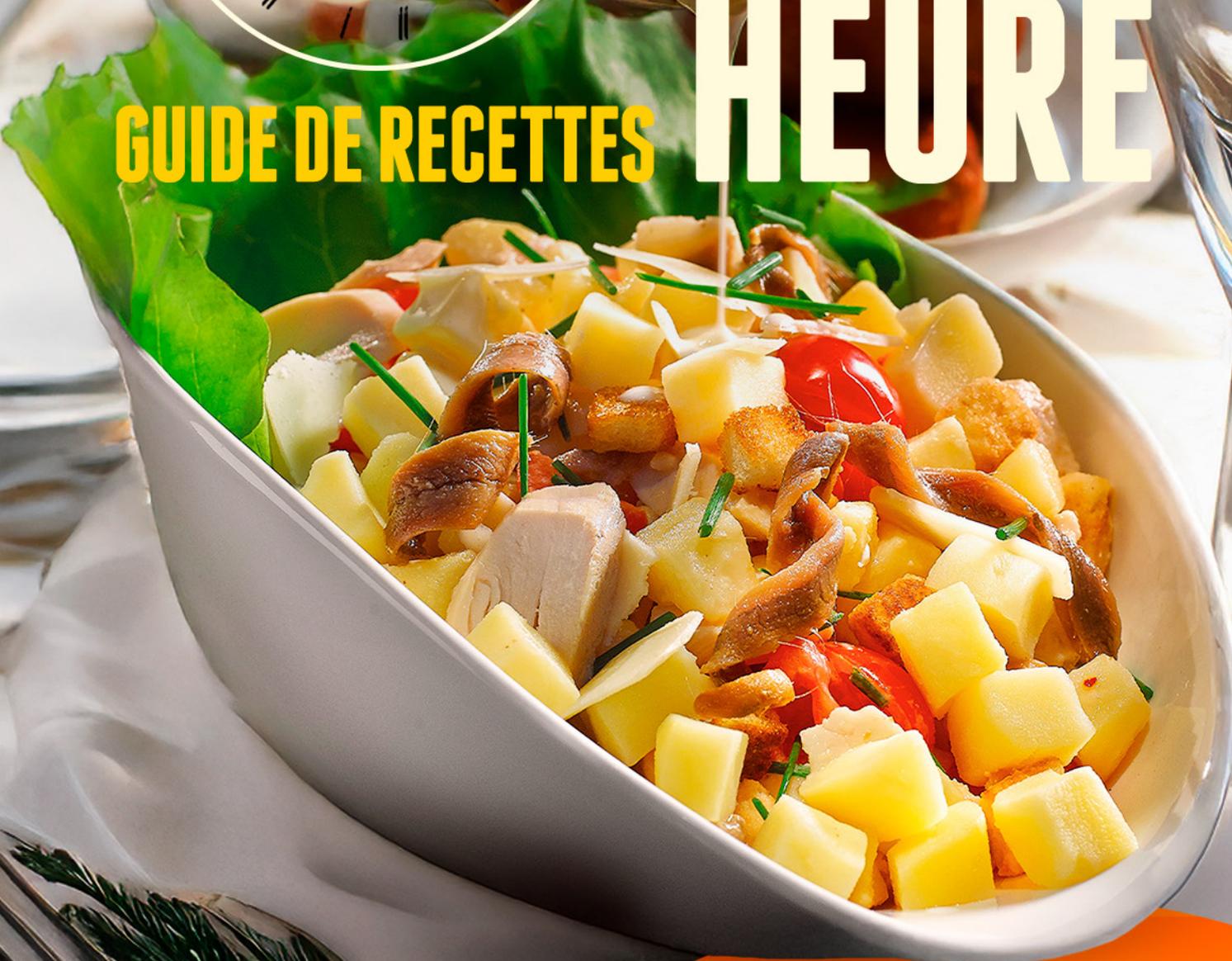


-À-

DU PETIT-DÉJ
AU DÎNER

TOUTE HEURE

GUIDE DE RECETTES



Répondez aux envies de vos clients,
quel que soit le moment.

DES SAVEURS RAFFINÉES, SANS EFFORT COMPLIQUÉ.

Œuf Pochés et Avocat

1

Potato Cubes
& Œufs au Plat

2

Burger Poulet
avec Potato Wedges épicées McCain

3

Salade César avec Potato Cubes

4

Frites Croustillantes
Saumon citronné et courgettes

5

Frites garnies de Choucroute

6

Potato Wedges
façon Cacio e Pepe

7

Potato Slices Gratinées
à l'ail et oignon

8

Filet Laqué &
Pomme Croquettes

9

PETIT-
DÉJEUNER

DÉJEUNER

SNACKS

DÎNER



DU PETIT-DÉJ.
AU DINER
-À-
TOUTE
HEURE
GUIDE DE RECETTES





OEUFS POCHÉS & AVOCAT

INGRÉDIENTS

Pommes Paillason McCain
Guacamole McCain
Œuf poché
Pousses de radis (pour le dressage)

PRÉPARATION

1. Décongeler le guacamole McCain.
2. Cuire les Pommes Paillason McCain selon les instructions.
3. Portez une grande casserole d'eau à ébullition, puis réduisez à feu doux (ou éteignez le feu).
4. Ajoutez une cuillère à soupe de vinaigre et remuez pour créer un tourbillon.
5. Versez l'œuf au centre du tourbillon et laissez cuire 3 minutes.
6. Dressez le Pomme Paillason en base, ajoutez une couche de guacamole, déposez l'œuf poché par-dessus et garnissez de pousses de radis.

PETIT-DÉJEUNER



POTATO CUBES

& ŒUFS AU PLAT

INGRÉDIENTS

Potato Cubes McCain

Bacon

Œuf

Sel et Poivre

1. Faites revenir le bacon à la poêle.
2. Ajoutez les Potato Cubes McCain dans la poêle.
3. Cassez ensuite les œufs directement dessus et faites cuire jusqu'à ce que le blanc soit pris tout en gardant le jaune coulant, environ 3 minutes.

PRÉPARATION

4. Assaisonnez avec des épices.



DÉJEUNER



INGRÉDIENTS

Potato Wedges McCain
Sauce aigre-douce
Pain brioché
Filet de poulet pané
Tomate
Cheddar
Laitue
Ketchup & Mayonnaise
Maïs doux

PRÉPARATION

1. Faites cuire les **Potato Wedges McCain** selon les instructions sur l'emballage.
2. Cuire le filet de poulet pané à la poêle ou au four jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
3. Toastez légèrement le pain brioché.
4. Montez le burger : Tartinez la mayonnaise en base, ajoutez les crudités ainsi qu'une dose de ketchup.
5. Pour agrémenter votre assiette, ajoutez-y un épi de maïs grillé à la poêle.

3

BURGER AU POULET AVEC POTATO WEDGES ÉPICÉES

DÉJEUNER

4

SALADE CÉSAR

AVEC POTATO CUBES

INGRÉDIENTS

Potato Cubes McCain
Blanc de poulet
(alternative : filets d'anchois)
Tomates Cerises
Croûtons
Parmesan
Mayonnaise
Ail

PRÉPARATION

1. Faites cuire les Potato Cubes McCain selon les instructions sur l'emballage.
2. Faites cuire le blanc de poulet, puis coupez-le en lamelles une fois refroidi.
3. Préparez une sauce César avec de la mayonnaise, du parmesan, de l'ail et quelques morceaux d'anchois (facultatif).
4. Mélangez les pommes de terre avec les lamelles de poulet (ou les filets d'anchois), les tomates cerises, les croûtons et le reste des ingrédients. Terminez avec la sauce César en topping.

DÉJEUNER



FRITES SAUMON CITRONNÉ & COURGETTES CROUSTILLANTES

INGRÉDIENTS

Frites 6/6 McCain Original
2 Filets de Saumon
2 Courgettes
Huile d'olive
Sel et Poivre
Herbes fraîches
(aneth, persil)
Citron
Mayonnaise
Ail

PRÉPARATION

1. Préparez les frites McCain 6/6 selon les instructions sur l'emballage.
2. Faites revenir les courgettes en rondelles dans de l'huile d'olive à feu moyen, pendant 3 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Assaisonnez avec du sel, du poivre et des herbes.
3. Assaisonnez les filets de saumon avec du sel et du poivre. Faites-les cuire dans l'huile d'olive à feu moyen-vif, côté peau en dessous, pendant 4 à 5 minutes, puis retournez-les et poursuivez la cuisson 3 à 4 minutes.
4. Préparez la sauce au citron dans un petit bol : mélangez de la mayonnaise, du jus de citron frais, du zeste de citron et de l'ail émincé.
5. Dressez l'assiette : disposez les frites, ajoutez les courgettes, posez le saumon par-dessus, nappez de sauce au citron, puis décorez avec des quartiers de

SNACKS



FRITES GARNIES DE CHOUCROUTE



INGRÉDIENTS

Frites 9/9 McCain
Choucroute
Oignons frits
Lardons grillés
Sauce curry

PRÉPARATION

1. Faites frire les Frites 9/9 McCain selon les instructions sur l'emballage.
2. Une fois cuites, nappez-les de sauce curry.
3. Ajoutez ensuite la choucroute, les oignons frits et les lardons grillés.



POTATO WEDGES FAÇON CACIO E PEPE

INGRÉDIENTS

Potatoes Wedges McCain

Huile d'olive (2 cuillères à soupe)

Ail en poudre (1 cuillère à café)

Paprika (1 cuillère à café)

Origan séché (1 cuillère à café)

Basilic séché (1 cuillère à café)

Flocons de Piment

(1/2 cuillère à café, optionnel pour un effet relevé)

Sel et Poivre

Persil frais, ciselé

(pour la garniture)

Parmesan râpé

PRÉPARATION

1. Cuire les Potato Wedges McCain selon les instructions figurant sur l'emballage.
2. Dans un grand saladier, mélanger l'huile d'olive, l'ail en poudre, le paprika, l'origan séché, le basilic séché, les flocons de piment (si utilisés), le sel et le poivre.
3. Ajouter les Potato Wedges dans le saladier et les enrober uniformément du mélange d'épices.
4. Parsemer de persil frais ciselé et saupoudrer de parmesan râpé avant de servir.

DÎNER

8

POTATO SLICES GRATINÉES

À L'AIL & AUX OIGNONS

INGRÉDIENTS

Potato Slices McCain

2 Oignons (finement hachés)

2 Gousses d'Ail

Beurre (2 cuillères à soupe)

Persil frais haché (une poignée)

300 g de mélange de fromages râpés
(gouda, kefalotyri, regato ou selon votre préférence)

500 g de crème entière

1 Œuf

100 ml de Lait

Sel et Poivre

PRÉPARATION

1. Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu moyen et faites revenir les oignons pendant environ 5 minutes (jusqu'à ce qu'ils soient dorés et fondants), puis faites revenir l'ail pendant 30 secondes.
2. Préchauffez le four à 200 °C en mode chaleur tournante.
3. Beurrez un plat à gratin ou un moule, puis tapissez le fond avec les Potato Slices McCain sans laisser d'espaces vides, puis répartissez une petite quantité du mélange de fromages, votre préparation oignons et ail, du poivre et du sel.
4. Faites une nouvelle couche avec le reste des pommes de terre, du fromage, un peu de sel et du poivre.
5. Dans un bol, battez la crème, l'œuf et le lait. Versez ce mélange sur la préparation dans le plat.
6. Enfouissez pendant 20 à 25 minutes (ou plus selon votre four), jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Vous pouvez aussi ajouter du bacon, de la saucisse, du pepperoni ou toute autre garniture de votre choix.

FILET LAQUÉ & POMMES CROQUETTES



INGRÉDIENTS

Pommes Croquettes
McCain
Filet mignon de porc
Laitue
Tomates Cerises
Oignon
Vinaigrette

PRÉPARATION

1. Préparez les Pommes Croquettes McCain selon les instructions sur l'emballage.
2. Préchauffez le four à 200 °C.
3. Assaisonnez le filet mignon de porc avec du sel et du poivre. Faites-le saisir sur toutes les faces jusqu'à ce qu'il soit bien doré (environ 2 à 3 minutes de chaque côté).
4. Dans un petit bol, mélangez du vinaigre balsamique, du miel et de l'ail haché. Badigeonnez le filet mignon avec ce mélange.
5. Transférez la poêle au four et faites rôtir pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 63 °C.
6. Laissez reposer la viande 5 minutes avant de la trancher, puis dressez-la dans l'assiette.
7. Disposez les Pommes Croquettes McCain sur un côté de l'assiette.
8. Ajoutez de la salade fraîche assaisonnée de vinaigrette à côté.
9. Nappez le filet mignon du reste de glaçage balsamique.

