



DES IDÉES RECETTES POUR CUISINER VOS

Lingots blancs

SALADE DE LINGOTS POIVRONS TOMATES



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Lingots blancs
5 kg



4
PERS.



15
MIN.



1
HEURE

INGRÉDIENTS

- 400 g de lingots blancs Vivien Paille
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 250 g de tomates cerises
- Vinaigre balsamique blanc
- Moutarde, sel, poivre,
- Huile d'olive,
- Jus de citron.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Conserver une tomate cerise par assiette pour la couper en deux et la dresser sur le dessus.
2. Couper les poivrons en dés, détailler les tomates cerises en lamelle.
3. Cuire les lingots puis les refroidir.
4. Mélanger le tout et arroser de quelques gouttes de jus de citron.
5. Vinaigrette : 1 cuillère de moutarde, mélanger avec le vinaigre, ajouter le sel et le poivre, terminer avec l'huile d'olive.

SALADE DE LINGOTS COURGETTES ET PARMESAN



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Lingots blancs
5 kg



4
PERS.



20
MIN.



1
HEURE

INGRÉDIENTS

- 400 g de lingots blancs Vivien Paille
- 300 g de tomates cerises
- 200 g de courgettes
- 1/2 sachet de mélange de jeunes pousses
- 1/2 sachet de roquette
- 2 boîtes de filets d'anchois
- 1 botte de basilic,
- 200 g de parmesan
- Huile d'olive au citron
- Vinaigre balsamique blanc
- Sel, poivre.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Cuire les Lingots puis les refroidir.
2. Couper les courgettes en très fines lamelles dans le sens de la longueur.
Couper les tomates en cube.
Hacher le basilic.
3. Mélanger le tout puis ajouter le parmesan, le mélange de jeunes pousses ainsi que la roquette.
4. Hacher les anchois, ajouter une cuillère de moutarde puis le vinaigre balsamique, terminer avec l'huile d'olive.
5. Assaisonner puis mélanger l'ensemble.
6. Décorer avec quelques copeaux de parmesan.

COCOTTE DE LINGOTS BLANCS LOTTE ET CREVETTES ROSES



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Lingots blancs
5 kg



4
PERS.



20
MIN.



1
HEURE

INGRÉDIENTS

- 400 g de lingots blancs Vivien Paille
- 1 bouquet garni : oignon
- 1 clou de girofle
- 2 gousses d'ail
- Thym, laurier, persil, romarin
- 1 c.s de gros sel
- 50 g de persil
- 50 g d'estragon
- 50 g de ciboulette
- 2 feuilles de sauge
- 2 feuilles d'oseille
- 500 g de lotte
- 18 crevettes roses
- 6 c.s d'huile d'olive
- Poivre, sel.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faites cuire les haricots dans de l'eau avec le bouquet garni et le gros sel durant 45 minutes.
2. Pendant ce temps, hachez les herbes.
3. Coupez la lotte en lamelles et décortiquez les crevettes.
4. Dans une poêle, faites sauter les lamelles de lotte et les crevettes dans 3 c.s d'huile d'olive chaude.
5. Egouttez les haricots. Versez-les dans un saladier et assaisonnez-les avec les herbes et le reste d'huile d'olive. Donnez quelques tours de moulin à poivre et salez.
6. Mélangez et incorporez les lamelles de lotte et les crevettes.

LINGOTS BLANCS À LA PROVENÇALE ET BEURRE D'ANCHOIS



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Lingots blancs
5 kg



4
PERS.



35
MIN.



1
HEURE

INGRÉDIENTS

- 500 g de lingots blancs Vivien Paille
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 15 filets d'anchois au sel
- 200 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 étoile de badiane
- 1 c.s d'huile d'olive
- Poivre du moulin, sel.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Épluchez et piquez l'oignon d'un clou de girofle. Pelez et coupez la carotte en rondelles, pelez les gousses d'ail. Portez 1 L d'eau à ébullition. Versez 1 c.c de sel, l'oignon, la carotte, les gousses d'ail, le bouquet garni et la badiane. Laissez cuire 5 mn puis ajoutez les haricots. Faites cuire à petits bouillons 40 mn.
2. Pendant ce temps, dessalez les anchois. Pilez au mortier les anchois avec le beurre et passez cette pâte au tamis fin.
3. Égouttez les haricots et récupérez 5 c.s de jus de cuisson. Dans une casserole, faites chauffer dans l'huile d'olive la gousse d'ail entière et les lingots. Faites-les sauter quelques minutes sur le feu en remuant avec une cuillère en bois. Délayez le beurre d'anchois avec le jus de cuisson.
4. Versez les haricots dans le plat de service, donnez quelques tours de moulin à poivre, versez le beurre d'anchois, mélangez, vérifiez l'assaisonnement et servez.

LINGOTS BLANCS ET BLANCS DE POULET FARCIS



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Lingots blancs
5 kg



4
PERS.



30
MIN.



50
MIN.

INGRÉDIENTS

- 500 g de lingots blancs Vivien Paille
- 4 blancs de poulet
- 1 bocal de poivrons grillés
- 8 rondelles de chorizo
- 1 boule de mozzarella coupée en tranches
- Huile d'olive
- 20 cl vin blanc sec
- 50 g tomates séchées égouttées
- 1 petit oignon rouge finement haché
- Feuilles de mâche
- Sel et poivre.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faites cuire les lingots dans de l'eau avec le bouquet garni et le gros sel durant 45 mn. Egouttez et rincez les lingots.
2. Ouvrez les blancs sur l'épaisseur. Farcir avec les poivrons, le chorizo et la mozzarella. Salez et poivrez. Refermez à l'aide d'un pique en bois.
3. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen et faites dorer les blancs de poulet 2-3 mn sur chaque côté. Versez-y ensuite le vin blanc et laissez mijoter doucement jusqu'à ce que le poulet soit cuit.
4. Pendant ce temps, mélangez les lingots, les tomates, l'oignon rouge et les feuilles de salade.
5. Servez !

LINGOTS BLANCS AU CUMIN



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Lingots blancs
5 kg



4
PERS.



25
MIN.



—
MIN.

INGRÉDIENTS

- 500 g de lingots blancs Vivien Paille
- 120 g de laitue
- 2 c.s d'huile de colza
- 2 c.s de vinaigre balsamique
- 2 échalotes
- 1 oignon rouge
- 1 pincée de cumin
- Sel et poivre.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Lavez et émincez la salade et les échalotes.
2. Rincez les lingots blancs.
3. Pelez les échalotes et l'oignon, puis émincez-les.
4. Déposez dans un saladier la salade, les haricots blancs, les échalotes et l'oignon émincés. Salez, poivrez.
5. Dans un bol, mélangez l'huile et le vinaigre. Assaisonnez de sel et de poivre. Arrosez la salade de vinaigrette et saupoudrez de cumin.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR :



www.vivienpaille-foodservice.com

VIVIEN PAILLE FOODSERVICE

41, rue du petit Bruxelles
59300 Valenciennes



*Le spécialiste de la solution végétale
pour les Professionnels de la Restauration*

UNE FILIALE
Avril