

③ À partager

# Pizza Onion delight



10

## INGRÉDIENTS

- 2 kg Farine à pizza 00
- 1 l Eau tiède
- 180 g Levure fraîche
- 50 g Huile d'olive
- 20 g Sel de mer
- 20 g Sucre
- 500 g Sauce tomate de base ou coulis
- 500 g **OIGNON CARAMELISES**  
**Apollo Essential**
- 50 g **MELANGE D'HERBES ITALIENNES**  
**Apollo Professional**

## PREPARATION

1. Préparer la pâte à pizza. Ajouter la farine, le sel et le sucre dans un mixeur. Délayer la levure dans l'eau tiède et ajouter-la au mixeur. Commencer à mélanger la pâte. Mixer pendant 5 minutes. Puis ajouter l'huile d'olive. Mixer encore pendant 5 minutes.
2. Diviser la pâte et laisser-la lever pendant 30-45 minutes. Pétrir à nouveau, l'envelopper-la dans du film plastique puis la placer au réfrigérateur pendant 12-24 heures.
3. Façonner la pâte après le temps de repos et mettre la sauce et les **OIGNON CARAMELISES**. Terminer avec une garniture de jambon cuit, tomate, champignons et mozzarella.
4. Faire cuire dans un four très chaud. Terminer après la cuisson avec une pincée d'**HERBES ITALIENNES**.



Apollo  
MASTER OF CREATIONS

Add a pinch of Apollo ESSENTIAL

## Nouveau Essential Oignons

Oignon prêt à l'emploi.  
Résultat étonnant, efficace et polyvalent, adapté à chaque chef.

Cuit  
Caramélisé  
Mariné

Nouveau



### Apollo Essential Oignons sont

- Sont cultivés en Espagne et préparés traditionnellement à Valence
- Pasteurisation classique
- >12 mois à conserver à température ambiante dans un emballage fermé
- Se conservent 7 jours au réfrigérateur après ouverture
- Prêts à l'emploi comme ingrédient ou garniture
- Économiques en termes de temps et de stockage

④ Dessert

# Tartelette aux framboises



10

AVEC UNE CRÈME CHIBOUSTE ET DES OIGNONS CARAMÉLISÉS

## INGRÉDIENTS

- 10 pcs Fonds sucrés de tartelette
- 0,5 l Lait
- 50 g Farine
- 50 g Sucre (pour crème)
- 5 g Gélatine
- 3 pcs Jaunes œuf
- 3 pcs Blancs œuf
- 150 g Sucre (pour meringue)
- 75 g **OIGNON CAMELISE REDUIT (12X12MM) Apollo Essential**
- 1 pcs **GOUSSES DE VANILLE**  
**Apollo Professional**
- 500 g Framboises
- 15 g **EPICES POUR SPECULOOS**  
**Apollo Professional**

## PREPARATION

1. Réaliser la crème pâtissière : chauffer le lait avec la **GOUSSE DE VANILLE** fendue et grattée. Blanchir les jaunes et le sucre puis cuire ce mélange avec le lait bouillant quelques minutes. Ajouter la gélatine.
2. Cuire les 150 g de sucre jusqu'à 121°C et incorporer le sucre cuit dans les blancs montés en neige. Fouetter jusqu'à complet refroidissement.
3. Incorporer la meringue à la crème pâtissière pour réaliser la crème Chibouste.
4. Mélanger les **EPICES POUR SPECULOOS** aux **OIGNONS CAMELISES REDUITS** puis à la crème. Dresser sur les fonds de tartelette.
5. Dresser les tartelettes avec les framboises.

## ASTUCE DU CHEF

Râper du citron vert ou du yuzu sur les framboises pour amener encore plus de fraîcheur à ce dessert.



PROUD MEMBER OF  
SOLINA

Découvrez toutes les deux semaines nos astuces et nouvelles recettes via la newsletter. Inscrivez-vous maintenant via le QR code !



① Entrée

# Panna cotta

AUX OIGNONS CAMELISES, SORBET TOMATE ET TUILE PARMESAN



**INGRÉDIENTS**

- 1 l Crème liquide 40%
- 10 g **BOUILLON LEGUMES Apollo Functional**
- 8 g Gélatine poudre
- 150 g **OIGNON CAMELISE REDUIT Apollo Essential**
- 0,5 l Coulis de tomate
- 50 g **TOMATE THYM BASILIC Apollo Les Intenses**
- 300 g Parmesan

**PREPARATION**

1. Chauffer la crème, le **BOUILLON LEGUMES** et l'**OIGNON CAMELISE REDUIT**. Porter à ébullition, mixer et incorporer la gélatine. Vérifier l'assaisonnement et verser dans un moule silicone. Laisser prendre au froid quelques heures.
2. Chauffer le coulis de tomate et les **TOMATE THYM BASILIC LES INTENSES**. Laisser infuser 24h00 au froid puis turbiner pour monter le sorbet.
3. Découper le parmesan en morceaux. Déposer 20 g de morceaux sur une plaque à pâtisserie et cuire au four 4 minutes à 180°C. Démouler la tuile parmesan et laisser refroidir sur un rouleau à pâtisserie pour donner une forme.
4. Dresser les panna cotta en assiette, servir avec une quenelle de sorbet tomate basilic et une tuile au parmesan.

**ASTUCE DU CHEF**

Agrémenter cette entrée d'**OIGNONS MARINES** pour amener une touche croquante.



② Plat principal

# Pâtes au pesto rouge

AVEC DES OIGNONS CUITS, DES POIVRONS ET DU CHORIZO



**INGRÉDIENTS**

- 500 g **OIGNON CUIT Apollo Essential**
- 500 g Poivron rouge rôti
- 50 g Pignons de pin grillés
- 100 g **AIL PERSIL Apollo Les Intenses**
- 25 g Basilic frais
- 20 g **MELANGE POIVRE & SEL Apollo Professional**
- 2,5 kg Pâtes cuites, forme au choix
- 500 g Mascarpone
- 500 g Crème culinaire 20%
- 50 g **GLACE VOLAILLE Apollo Essential**
- 500 g Chorizo, rôti au four
- 500 g Tomates cerises coupés en deux
- 250 g Feta, émiettée
- 50 g **HERBES ITALIENNES Apollo Professional**

**PREPARATION**

1. Préparer le pesto : hâcher finement les **OIGNONS CUITS** et le poivron rôti. Ajouter le mélange **INTENSES AIL PERSIL**, les pignons de pin, le **MELANGE POIVRE & SEL** et le basilic, puis mélanger l'ensemble.
2. Faire rôti le chorizo au four et réserver. Émietter la feta, placez-la sur une plaque huilée et faire cuire environ 10 minutes à 180°C. Réserver également.
3. Préparer la sauce : mélanger la mascarpone et la **GLACE VOLAILLE** avec la crème. Porter à ébullition, ajouter le pesto et laisser cuire quelques minutes. Ajouter ensuite 3/4 des tomates cerises et les pâtes. Mélanger l'ensemble délicatement. Ajouter le chorizo et mélanger à nouveau délicatement. Répartir le plat en portions.
4. Garnir avec les miettes de feta et les **HERBES ITALIENNES**.



# Faites sensation avec l'oignon

Cuit, caramélisé ou mariné... L'oignon est l'ingrédient le plus utilisé en cuisine après la tomate et la carotte, et peut être employé dans chaque plat du menu. Mais cette polyvalence peut aussi demander un temps précieux. Avec les nouveaux produits à base d'oignons de la gamme **Apollo Essential**, nous pouvons simplifier considérablement les tâches dans votre cuisine.



Plus durable



Plus économique



Réduction des coûts énergétiques



Meilleure conservation



**ASTUCE DU CHEF**

Remplacez le chorizo par une alternative végétale pour une version végétarienne de ce plat.

**ESSENTIAL OIGNONS**

NUMÉRO DE L'ARTICLE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	POIDS
ONION1034-01	Cooked Onion Type R 6x6mm	1 kg
ONION1031-02	Caramelized Reduced Onion Type RN 12x12mm	1 kg
ONION1044-01	Pickled Onion Type CRR – slices	1 kg

Un carton contient 12 sacs.