

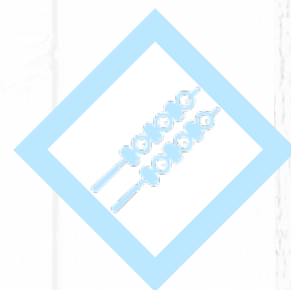
~ Applications de menus ~

Emmenez le bord de mer à votre table avec les beignets de crabe panés

Que vous souhaitiez gâter vos résidents avec un souper de fruits de mer ou leur servir un des plats traditionnels favoris, notre beignet de crabe pané est l'item parfait. Fait de chair de crabe bleu de haute qualité, cet item pratique et rapide d'utilisation peut être utilisé dans une grande variété d'applications.

Amuse-gueules

- Nos beignets de crabe panés Ocean Jewel sont délicieux tels quels! Dégelez-les simplement, divisez-les en plus petites portions pour un amuse-gueule et les faire cuire. Servir avec votre sauce préférée et un accompagnement.
- Les champignons farcis de crabe représentent un favori de tous les temps, et notre beignet de crabe pané vient de faciliter sa préparation. Vous pouvez ajouter vos ingrédients préférés à notre mélange de beignet de crabe ou l'utiliser tel quel, peu importe, c'est la garniture parfaite!
- Stimulez votre appétit avec nos beignets de crabe panés servis dans une coupe de pâte phyllo. Ajoutez notre crevette bistro ou de la chair de homard pour emmener cet amuse-gueule à un autre niveau.



Dîner

- Vous cherchez une nouvelle façon de servir les beignets de crabe panés? Pourquoi ne pas le servir accompagnés de tomates et basilic au four, vos pommes de terre en quartier préférées et une trempette au cari pour un repas qui sort de l'ordinaire.
- Tout le monde aime les oeufs, bacon et pommes de terre hâchées. Transformez ce plat traditionnel en y ajoutant des morceaux de beignets de crabe panés, pour une alternative qui met l'eau à la bouche. Garnir d'un oeuf frit et servir.
- Un bon vieux classique. Saisissez nos beignets de crabe panés à la poêle et servez-les sur un lit de laitues mélangées, garnis d'une salsa de pêches.



Souper

- Notre beignet de crabe panés représente l'un des produits les plus versatiles sur le marché! Utilisez-le pour garnir ou farcir un filet de poisson blanc. Mettez votre propre touche sur ce plat en y ajoutant nos crevettes bistro, de la chair de homard ou n'importe lequel de vos ingrédients préférés.
- Vous cherchez une alternative au Boeuf Wellington? Pourquoi pas un beignet de crabe Wellington? Emballez un beignet de crabe dégelé dans une pâte feuilletée, cuire au four et garnissez d'une sauce rosée. Servez avec votre choix de légume cuit en accompagnement.
- Les tomates farcies de viande et riz furent tout d'abord populaires en Turquie, Iran, Grèce, France et Italie et sont toujours les favoris de nombreux gens aujourd'hui. Pour un mets différent mais tout aussi délicieux, substituez la viande et le riz par nos beignets de crabe panés. Les tomates farcies de beignets de crabe en croûte d'herbes et parmesan sont délicieuses et représentent un ajout intéressant pour votre menu qui sera apprécié de tous.



Beignets de crabe panés

Les beignets de crabe Ocean Jewel sont faits à la main à partir de chair de Crabe bleu de haute qualité. Ils sont disponibles en portions pratiques de 3 oz, SI, qui permettent aux opérateurs d'économiser temps et main d'oeuvre. Ils se cuisent facilement: au four, à la poêle, ou à la friteuse.



Code de produit:
2 x 5 Format de 2 x 5 lbs- SF04151



~ Recettes ~

BEIGNETS DE CRABE PANÉS SERVIS AVEC TOMATES CERISES ET BISILIC ET TREMPETTE CRÉMEUSE AU CARI (25 PORTIONS)

25 beignets de crabe de 3 oz, dégelés

4 ¼ t. de tomates cerises, coupées en moitiés

1,5 t. d'oignons verts

3 c. à table d'huile d'olive

½ t. de mélange d'estragon et basilic sans sucre et sans sel

POUR LA TREMPETTE AU CARI:

½ t. de mayonnaise

1,5 t. de yogourt grec

2 c. à table de jus de citron

½ t. de poudre de curi

1 c. à table de poivre noir

• Préchauffer le four à convection à 375°F.

• Placer les beignets de crabe dégelés sur une plaque recouverte de papier parchemin. Vaporiser d'huile de chaque côté.

• Cuire dans le four à convection pendant 17 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Vous assurer que la température interne des beignets de crabe atteigne 165°F/74°C. (Note: cuire près de l'heure de service pour s'assurer qu'ils ne sèchent pas durant l'attente).

• Pour les tomates au four: Dans une casserole profonde à chaleur moyenne, ajouter l'huile d'olive et les tomates. Cuire pendant 7 à 12 minutes.

• Ajouter les oignons verts, et le mélange d'épices. Cuire pendant 4 à 6 minutes. Réserver jusqu'au moment de servir.

• Pour la trempette au cari, placer tous les ingrédients dans un cul-de-poule et mélanger. Préparer au moins 45 minutes avant de servir.

• Servir les beignets de crabe avec les tomates au four et la trempette au cari. Des quartiers de pomme de terre sont aussi un accompagnement parfait.

HACHIS DE BEIGNETS DE CRABE, POIVRONS, BACON, POMMES DE TERRE ET OEUUF FRIT (25 portions)

25 beignets de crabe de 3 oz, dégelés

1,5 t. d'oignons blancs, en dés

1,5 t. de poivrons rouges, en dés

4,5 t. de pommes de terre, en dés

2 t. de bacon, cru, en dés

2 c. à table d'huile d'olive

3 t. de fromage cheddar, râpé

1,5 t. d'oignon vert, hâché finement

2 c. à table de paprika

2 c. à table de poivre noir

25 oeufs, entiers, de grosseur moyenne

• Préchauffer le four à 375°F.

• Briser les beignets de crabe en petits morceaux de manière à ce qu'ils puissent cuire en hachis.

• Dans deux plaques de cuisson de 2" couvertes de papier parchemin, placer les morceaux de beignets de crabe, oignons, poivrons, pommes de terre, huile d'olive et bacon. Cuire pendant 5 minutes.

• Ouvrir le four et brasser les items des deux plaques. Replacer au four pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit cuit et les morceaux de beignets de crabe soient croustillants. Réserver.

• Au moment près du service, ajouter le paprika, le poivre et les oignons verts. Cuire pendant 5 minutes supplémentaires.

• Ajouter le fromage au mélange de hachis juste avant le service pour le faire fondre, 3 à 4 minutes au four.

• Cuire les oeufs à plat, miroir ou encore au four rational programmé à oeuf, frit battu, 1 minute 45 seconds.

(Note: Vous assurer que le rational a chauffé avant d'y mettre les oeufs).

• Servir un oeuf frit au dessus du hachis de beignets de crabe et garnir d'oignons verts.



BEIGNETS DE CRABE SAISIS ET SALSA DE PÊCHE (25 portions)

25 beignets de crabe de 3 oz, dégelés

POUR LA SALSA DE PÊCHE:

3,5 t. de pêches en conserve, en dés

¼ t. d'oignon rouge, en dés

¾ t. de poivron rouge, en dés

¼ t. d'oignon vert, hâché finement

2 c. à table d'ail, hâché finement

3 c. à table d'huile végétale

2 c. à table de moutarde de Dijon

1,5 c. à table de vinaigre de vin rouge

1 c. à thé de poivre noir

• Préchauffer le four à 375°F.

• Placer les beignets de crabe dégelés sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.

• Vaporiser d'huile d'olive sur chaque côté.

• Cuire au four à convection pendant 17 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (Note: faire cuire près du moment du service pour éviter qu'ils sèchent durant le temps d'attente).

• Pour la salsa: dans un grand bol, combiner tous les ingrédients 45 minutes avant le service.

• Servir les beignets de crabe surmontés de la salsa de pêche.



BEIGNET DE CRABE EN PÂTE FEUILLETÉE AVEC SAUCE ROSÉE (25 Portions)

25 beignets de crabe de 3 oz

6,5 pâtes feuilletées, dégelées

3 oeufs

2 c. à table de lait

POUR LA SAUCE ROSÉE:

3 c. à table d'huile végétale

1,5 t. d'oignon blanc, en dés

1,5 t. de poivron rouge, en dés

4 t. de sauce tomate

3 t. de crème 35% ou de sauce

Béchamel

¼ t. de mélange de basilic et estragon sans sucre et sans sel

• Préchauffer le four à convection à 375°F.

• Déposer les pâtes feuilletées sur la surface de travail et couper chacune d'elles en 4 carrés.

• Placer les beignets de crabe dégelés dans le milieu de chacun des carrés de pâte. Emballer la pâte autour du beignet de crabe pour former un chausson bien serré.

• Brosser les chaussons du mélange d'oeufs et lait.

• Cuire au four à 375°F pendant 18 à 25 minutes. (La température interne doit atteindre 165°F/74°C).

• Servir immédiatement

POUR LA SAUCE ROSÉE:

• Dans une grande poêle à frire à feu moyen, ajouter l'huile végétale, l'oignon, les poivrons et faire revenir pendant 7 à 10 minutes.

• Ajouter la sauce tomate et les épices. Réduire à feu doux et laisser mijoter pendant 3 à 5 minutes.

• Ajouter la crème 35% cream ou la Béchamel. Mélanger et laisser mijoter pendant 3 à 5 minutes. Vous assurer que la température interne atteigne 165°F/74°C.

• Servir la sauce rosée à côté pour tremper le chausson ou sur le dessus.



TOMATES FARCIES DE BEIGNET DE CRABE EN CROÛTE D'HERBES ET PARMESAN (25 Portions)

25 beignets de crabe de 3 oz, dégelés

37 tomates italiennes, coupées en deux et vidées de leurs pépins (3 moitiés de tomates par portion)

¼ t. d'huile d'olive

1,5 t. de margarine, fondue

4,5 t. de chapelure Panko

1,5 t. de fromage Parmesan

½ t. de mélange de basilic et estragon sans sucre et sans sel

2 c. à table de poivre noir

• Préchauffer le four à convection à 375°F.

• Placer les tomates sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin et saupoudrer d'huile d'olive.

• Faire rôtir les tomates au four pendant 4 à 6 minutes. Laisser tiédir et réserver.

• Augmenter la température du four à 400°F

• Placer les beignets de crabe dégelés dans un grand plat et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture de tartina. Mettre de côté.

• Dans un autre bol, mélanger la margarine, le panko, le fromage parmesan, les épices et le poivre.

• Farcir les tomates du mélange de crabe et les recouvrir du mélange de chapelure.

• Cuire au four pendant 7 à 10 minutes jusqu'à ce que ce soit doré. Vous assurer que la température interne atteigne 165°F/74°C.



Contactez-nous: 905-792-9700 | www.oceanjewelseafood.com

Notre engagement envers le secteur santé et le bien-être des aînés