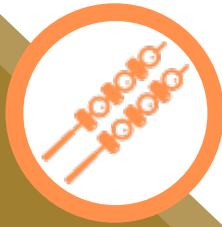


~ Applications de menus ~

Améliorez les classiques avec le thon en sachet

Lorsqu'il est question de produits qui se conservent longtemps, vous ne pourrez trouver mieux que le thon en sachet Ocean Jewel^{MC} PouchPak^{MC}, qui a été conçu pour donner aux opérateurs l'efficacité et un produit de qualité supérieure. Ce thon au goût frais, à teneur élevée en protéines, peut facilement être incorporé dans une grande variété de plats.



Amuse-gueules

- Débutez votre repas avec des beignets de thon et une sauce taratare maison.
- Parfait pour des mini quiches au thon et fromage. Déposez simplement en couches le mélange de thon et crème dans une petite pâte feuilletée, garnir d'aneth, de fromage râpé, et cuire au four avec un brin de crème sûre.
- Essayez de servir la salade de thon sur un craquelin ou dans une coupe de concombre pour un simple et délicieux amuse-gueule.



Thon PouchPak^{MC}

Aucune conserve ou appareil ne procure un goût de thon aussi frais et naturel. Les plus petites caisses signifient moins d'espace de rangement. Moins d'ouvrage avec un rendement de 100%.

Codes de produit:

Longes de Thon Albacore en flocons,
6 x 1,22kg SF00965

Longes de Thon Skipjack en flocons,
6 x 1,22kg. SF00990



Dîner

- Vous cherchez une idée de recette de salade de pâtes facile? Combinez le thon Tuna Sooner avec des légumes grillés et des pâtes, et arrosez-les de vinaigrette au poivre et citron.
- Ajoutez un twist à votre lunch avec un tortilla roulé au thon servi avec salade, crudités et trempette ou des quartiers de pommes de terre croustillantes.
- Tout le monde aime le macaroni au fromage au thon. Servez ce favori de tous les temps avec un accompagnement de une salade ou de légumes.



Souper

- Un pâté de thon épais est une belle alternative au pâté à la viande. Mélangez le thon Tuna Sooner avec des oignons sautés, des légumes congelés mélangés, de la crème de champignons et du lait. Ajoutez du fromage parmesan, de l'aneth, du jus de citron et poivrez au goût. Placez le mélange dans un croûte à tarte prête à servir avec le dessus. Cuire au four et servir.
- Le thon en sachet est délicieux accompagné de pommes de terre douces dans un risotto.
- Vous cherchez à ajouter plus de poisson à votre menu? Les boulettes de viande au thon avec sauce rosée sur des pâtes représente une idée parfaite pour le faire.
- Emmenez votre casserole de pâtes au thon à un autre niveau avec ces idées d'ajouts intéressants! Au lieu de la traditionnelle chapelure, utilisez des chips ou des croustons émiettés, des céréales "Corn Flakes", des morceaux de rondelles d'oignons ou de pommes de terre hâchées.



~ Recettes ~

BEIGNETS DE THON FRITS ET SAUCE TARTARE MAISON (25 portions)

- | | |
|--|---|
| 4,95 lbs de flocons de thon en sachet Ocean Jewel (90 g par portion) | 1/4 t. de jus de cornichons sucrés |
| 2 t. d'oignons en dés | 2 c. à table de jus de citron |
| 6 oeufs | 1 c. à table d'oignons verts, émincés |
| 1 t. d'oignons verts, émincés | 1 c. à table de poivre noir |
| 1,5 t. de chapelure | 1. Préchauffer le four à 400°F. |
| 2 c. à table de poivre noir | 2. Dans un grand bol, ajouter le thon Tuna Sooner, les oignons, les oeufs, la chapelure, les épices et mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. |
| 1/4 t. de mélange de basilic et estragon sans sucre et sans sel | 3. Huiler ou recouvrir une plaque de cuisson d'un papier parchemin. |
| 1/4 t. de mélange d'oignon et d'ail sans sucre et sans sel | 4. Utilisant une cuillère, séparer le mélange de thon en portions de 45g, et les former en galettes. |
| POUR LA SAUCE TARTARE: | 5. Cuire au four à convection pendant 12 à 14 minutes jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F. |
| 2 t. de yogourt grec | 6. Pour faire la sauce tartare, combiner tous les ingrédients de la sauce tartare dans un grand bol et réserver. |
| 3/4 t. de cornichons sucrés, en dés | 7. Servir les beignets chauds avec la sauce tartare et un mélange de laitues. |

SALADE DE PÂTES AU THON ET LÉGUMES GRILLÉS AVEC VINAIGRETTE CITRONNÉE AU POIVRE (25 portions)

- | | |
|--|--|
| 2,75 lbs de flocons de thon en sachet Ocean Jewel (50 g par portion) | 1 c. à table de moutarde de Dijon |
| 2 t. de carottes, en dés | 1,4 t. de mélange d'épices de poivre citronné sans sucre et sans sel |
| 2 t. de fèves jaunes et vertes surgelées, dégelées | 1/4 t. de ciboulette séchée |
| 2 t. de poivrons, en dés | 1. Préchauffer le four à 400°F. |
| 1 t. de courge, en dés | 2. Dans un grand chaudron profond, emmener l'eau à ébullition. Ajouter les pâtes et faire bouillir pendant 10-14 minutes. Drainer et refroidir, puis réserver. |
| 1 t. de pois verts surgelés, dégelés | 3. Dans deux plaques de cuisson recouvertes de papier parchemin, mélanger les carottes, fèves, poivrons, courges et pois ensemble. Faire rôtir les légumes dans le four à convection pendant 10-14 minutes. Laisser refroidir et réserver. |
| 3 c. à table d'huile de canola | 4. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients de la vinaigrette. Réserver. |
| 39 lbs de Penne | 5. Dans un grand contenant, incorporer le thon, les légumes grillés et refroidis, les pâtes et la vinaigrette. Réserver jusqu'au moment de servir. |
| Fromage parmesan au goût | 6. Garnir de basilic ou persil frais. Le fromage parmesan peut aussi être une belle addition. |
| POUR LA VINAIGRETTE: | |
| 2,5 t. d'huile d'olive | |
| 3/4 t. de vinaigre de cidre de pommes | |



TORTILLAS ROULÉS AU THON (25 portions)

- | | |
|--|---|
| 2,75 lbs de thon en flocons Tuna Sooner (50 g par portion) | 1. Dans un grand bol, mélanger le thon Tuna Sooner, le yogourt, la mayonnaise, le jus de citron, les oignons verts, le céleri, le poivre et les épices BBQ. Bien mélanger et placer au réfrigérateur. Préparer le mélange au moins 30 minutes avant d'assembler les tortillas pour que les saveurs aient le temps de se développer. |
| 1,25 t. de yogourt grec | 2. Trancher la laitue Iceberg, les tomates et les avocats. |
| 1/2 t. de mayonnaise | 3. Pour la production des tortillas, les déposer sur votre surface de travail, ajouter le mélange de thon sur un bout de chaque tortilla. Garnir de laitue, tomates et avocats. |
| 1/2 t. de jus de citron | 4. Rouler les tortillas fermement. Utiliser des cure-dents au besoin pour les garder roulés. |
| 1/2 t. d'oignon vert, finement hâché | 5. Retirer les cure-dents pour couper les roulés. |
| 1,5 t. de céleri, coupé en dés | 6. Déposer sur les assiettes de service avec une salade des crudités et trempettes ou des quartiers de pommes de terre croustillants. |
| 2 c. à table de poivre noir | |
| 1/4 t. d'assaisonnement BBQ sans sucre et sans sel | |
| 6 avocats, coupés en 50 tranches au total | |
| 3 t. de laitue Iceberg, émincée | |
| 75 tomates Roma (3 tranches par wrap) | |
| 25 tortillas blanc ou de blé | |



MACARONI AU FROMAGE AVEC THON (25 portions)

- | | |
|--|--|
| 3,85 lbs de thon en flocons Ocean Jewel (70 g par portion) | 1. Préchauffer le four à 375°F. |
| 4 lbs de macaronis | 2. Remplir un chaudron profond d'eau au 3/4 et emmener l'eau à ébullition. Lorsque l'eau boue, ajouter les pâtes et cuire pendant 10-12 minutes. Drainer et réserver. |
| 12 t. de crème 35% ou sauce Béchamel | 3. Dans un autre chaudron profond, faire frémir légèrement la crème ou la Béchamel. Ajouter la moutarde de Dijon, le poivre et le fromage cheddar un peu à la fois. Remuer avec un fouet jusqu'à ce que le fromage soit fondu et air épaissi la sauce. |
| 6 t. de fromage cheddar, râpé | 4. Dans un bol, mélanger la chapelure, la margarine, le parmesan et les épices italiennes. Bien mélanger et réserver. |
| 2 c. à table de moutarde de Dijon | 5. Dans un grand contenant, mélanger les pâtes cuites, la sauce au fromage et le thon. Vous assurer que les ingrédients soient bien mélangés. |
| 2 c. à table de poivre noir | 6. Placer sur une plaque de cuisson de 2" couverte de papier parchemin. Recouvrir du mélange de chapelure. |
| 3 t. de chapelure | 7. Cuire au four pendant 45 mins. Vous assurer que la température interne atteigne 165°F. |
| 1/2 t. de margarine fondue | 8. Servir avec salade verte ou un mélange de laitues. |
| 1/2 t. de fromage parmesan, râpé | |
| 2 c. à table d'assaisonnement italien séché | |



BOULETTES DE THON AVEC SAUCE ROSÉE (25 portions)

- | | |
|---|--|
| 4,96 lbs de thon Ocean Jewel (90 g par portion) | 1. Préchauffer le four à 400°F. |
| 2 t. d'oignons, en dés | 2. Dans un grand bol, ajouter le thon Tuna Sooner, les oignons, les oeufs, la chapelure, le poivre et les mélanges d'épices. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés. |
| 6 oeufs | 3. Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin. |
| 1 t. d'oignons verts, finement hâchés | 4. En utilisant une cuillère, former des boulettes de thon d'environ 22 g (3/4 oz). |
| 1,5 t. de chapelure | 5. Rôtir au four pendant environ 15 minutes. S'assurer que la température interne atteigne 165°F. |
| 2 c. à table de poivre noir | 6. Dans un chaudron profond à feu doux-moyen, ajouter la sauce tomate, la crème et le thym. |
| 1/4 t. de mélange de basilic et d'estragon séché sans sucre et sans sel | 7. Remuer avec un fouet jusqu'à ce que la sauce frémit. Une fois chaude, réserver en gardant la chaleur. |
| 1/4 t. de mélange d'oignon et d'ail sans sucre et sans sel | 8. Une fois les boulettes cuites, les garder à 200°F. |
| POUR LA SAUCE ROSÉE | |
| 16 t. de sauce tomate | |
| 6 t. de crème 35% ou de sauce Béchamel | |
| 2 c. à table de thym séché | |



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

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