

**REJO, LA  
PASSION  
DU GOÛT**



**FOLDER 2023 - ÉDITION 03**

**IDÉES DE RECETTES POUR  
AUJOURD'HUI ET DEMAIN**

PROUD MEMBER OF

**SOLINA**

## Découvrez l'art raffiné de la cuisson sous vide pour des fêtes de fin d'année festives avec Rejo Spices !

Chez Rejo Spices, nous comprenons que les fêtes de fin d'année sont une période chargée pour les bouchers, traiteurs et marchands de produits frais comme vous. C'est pourquoi nous avons spécialement conçu pour vous une brochure inspirante pour les fêtes de fin d'année. Nous souhaitons non seulement vous aider dans vos préparatifs, mais aussi vous présenter de nouvelles idées et saveurs qui enchanteront vos clients.

Dans cette brochure, nous souhaitons vous familiariser avec la technique raffinée de cuisson sous vide. Bien que cette méthode ne soit peut-être pas nouvelle pour des professionnels expérimentés comme vous, nous souhaitons mettre en avant ses avantages et vous montrer comment l'appliquer pour sublimer vos plats de fin d'année.

La cuisson sous vide offre de nombreux avantages qui rendent vos plats irrésistibles. En emballant vos ingrédients sous vide et en les cuisant à basse température, vous préservez les jus naturels, les saveurs et les textures d'une manière que les méthodes de cuisson traditionnelles ne peuvent égaler. Le résultat ? Des plats tendres, juteux et parfaitement préparés qui surprendront et séduiront vos clients.

Dans cette brochure, vous trouverez tout d'abord des directives détaillées pour la cuisson sous vide du poisson, de la viande et des légumes. Bien que vous connaissiez peut-être déjà cette technique, nous vous proposons quelques astuces qui vous permettront de perfectionner votre savoir-faire. Nous voulons nous assurer que vous obtiendrez des résultats parfaits, à chaque fois.

De plus, nous avons sélectionné cinq de nos sauces les plus appréciées qui se marient parfaitement avec les fêtes de fin d'année :



Sauce  
Grand Veneur  
A455610-01



Sauce Porto aux  
Fruit des Bois Cul.  
D7043640



Sauce au Porto  
Culinair  
A458045-01



Sauce au Vin  
Rouge Culinair  
A458055-01



Sauce à  
l'Orange Culinair  
D7043644

Ces sauces ont été soigneusement élaborées pour enrichir vos plats et gâter vos clients avec des saveurs délicieuses. Pour vous aider, nous avons sélectionné pour chaque sauce une ou deux recettes savoureuses que vous pouvez essayer et adapter selon votre propre créativité.

Et n'oublions pas le Bretoens Vispannetje, une délicieuse entrée parfaite pour les fêtes de fin d'année. Ce plat enchantera vos clients avec ses saveurs délicates et sa combinaison sublime de poisson et de sauce.

Alors parcourez notre brochure, laissez-vous inspirer et découvrez les possibilités de la cuisson sous vide pour des fêtes de fin d'année inoubliables. Rejo Spices est là pour vous fournir des produits de haute qualité et de nouvelles découvertes culinaires. Ensemble, nous créerons une expérience festive que vos clients n'oublieront pas de sitôt.



## CUISSON SOUS VIDE DU POISSON



### Préparation:

Le poisson peut être parfaitement cuit sous vide, principalement à des températures relativement basses. À une température trop élevée, le poisson deviendra trop sec. Voici quelques temps de cuisson pour des types de poissons couramment utilisés :

- Saumon entier : 30 min à 70 °C
- Filet de saumon : 20 min à 65 °C
- Truite : 15 min à 70 °C
- Filets de sole : 12 min à 65 °C

## CUISSON SOUS VIDE DES LÉGUMES



### Préparation:

Préparez vos légumes en les nettoyant soigneusement et en les découpant selon la forme désirée. Placez-les ensuite dans un sac de cuisson et faites le vide jusqu'à atteindre un maximum de 98%, en fonction de la dureté et de la découpe des légumes. En principe, tous les légumes sont cuits à une température supérieure à 90 °C pour des raisons de conservation. Refroidissez-les rapidement après cuisson et conservez-les au réfrigérateur. Scannez le code QR pour obtenir plus d'informations et connaître les temps de cuisson recommandés pour différents légumes.

## CUISSON SOUS VIDE DE VIANDE BLANCHE



### Préparation:

Préparez la viande en la découpant selon la forme ou les morceaux souhaités. Assaisonnez les morceaux de viande et placez-les dans un sac de cuisson de votre choix. Ajoutez 10% de LIQUIDE TENDRINE dans le sac, puis faites le vide à 98% et placez-le au réfrigérateur pendant 6 à 12 heures pour laisser mariner. Cuisinez à la température souhaitée et refroidissez rapidement.

- Filet de porc à 60°C, temps de cuisson en fonction de l'épaisseur.
- Viande de poulet à 72°C, temps de cuisson en fonction de l'épaisseur.

## CUISSON SOUS VIDE DES MOULLES



### Préparation:

Rincez les moules et nettoyez-les si nécessaire, puis laissez-les s'égoutter. Mélangez-les avec des herbes et/ou une marinade de votre choix. Placez le tout dans un SAC DE CUISSON 300x500, puis faites le vide. Faites cuire les moules à la vapeur pendant 20 minutes à 95°C.

**DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI**

# **CASSOLETTE DE POISSON À LA BRETONNE**

## **Ingrédients:**

- 1 kg de filets de poisson coupés en dés (choisissez de préférence des poissons à chair ferme).
- 500 g d'eau

## **Nos produits::**

- 500 g **de SAUCE AU VIN BLANC**  
A395470  
(Allergènes: œuf, lait)
- 10 g **de FUMET DE POISSON**  
S05855  
(Allergènes: poisson, sulfite)
- 50 g **de la SOUPE DE POISSON À LA BRETONNE**  
JX08470-01  
(Allergènes: gluten, crustacés, poisson, lait)

## **Préparation & présentation:**

1. Faites cuire les dés de poisson dans l'eau avec le FUMET DE POISSON, sortez-les du fumet et faites refroidir aussi vite que possible.
2. Liez le FUMET DE POISSON avec la SOUPE DE POISSON À LA BRETONNE, ajoutez la SAUCE AU VIN BLANC et laissez mijoter puis faites refroidir aussi vite que possible.
3. Placez les dés de poissons dans l'emballage ou le plat de votre choix, recouvrez de sauce.
4. Garnissez avec quelques moules cuites (entières ou sans la coquille), quelques crevettes grises et éventuellement un peu de fromage râpé.

**Astuce :**  
Les coupes de poisson  
sont évidemment aussi  
appropriées pour cette  
recette



**Marinades, sauces, herbes et épices...**



## DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

# ROULÉ DE FILET DE POULET AVEC SAUCE AUX ÉCHALOTES

Sauce au Porto  
Culinaire  
A458045-01

### Ingrédients:

- 250 g d'échalotes, finement émincées
- 50 g de sirop de Liège ou de miel
- 100 ml de Porto rouge
- 300 g de mélange de champignons, étuvés
- 500 g de haché de volaille
- tranches de lard fumé, finement coupées
- épinards, frais ou surgelés
- 1 kg de filet de dinde
- 30 g de pistaches (optionnel)

### Nos produits:

- 600 g **de SAUCE AU PORTO CULINAIR**  
A458045-01  
(Allergènes: lait, sulfite)
- 600 g **de SAUCE JUS DE VIANDE CULINAIR**  
S02259  
(Allergènes: lait, célerie)
- 20 g **de MIX POIVRE & SEL**  
JX02989
- 20 g **d'ÉPICES POULET SANS SEL**  
S06084  
(Allergènes: moutarde, célerie)

### Préparation & présentation:

1. Mélangez le haché de volaille avec les pistaches et le mélange de champignons. Assaisonnez avec le MIX POIVRE ET SEL.
2. Disposez les tranches de lard fumé sur un film plastique, placez le filet de dinde par-dessus et aplatissez-le légèrement, assaisonnez avec les ÉPICES POULET SANS SEL.
3. Répartissez une partie de la farce de volaille sur la viande, roulez fermement et enveloppez-le à nouveau dans du film plastique, puis retirez l'air en le mettant sous vide.
4. Cuisez dans un four combiné à vapeur jusqu'à ce que la température interne atteigne 68 °C à 80 °C. Refroidissez rapidement.
5. Faites revenir les échalotes, ajoutez le sirop et laissez caraméliser légèrement.
6. Déglacez avec le Porto, ajoutez la SAUCE JUS CULINAIRE et la SAUCE PORTO CULINAIRE, assaisonnez éventuellement avec le mélange poivre et sel. Refroidissez rapidement.
7. Coupez le roulé de dinde en belles tranches, présentez-les sur les épinards avec la sauce dans un plat de service.

## **DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI**

# **ROULADE DE VEAU FARCIE AVEC SAUCE DIANE ET ENDIVES**

### **Ingrédients:**

- 2,5 kg d'escalopes de veau
- 20 tranches de jambon de Gand, fines
- 1,5 kg de chicons (endives)
- 50 g de champignons, fines tranches, préalablement poêlées (par kg de viande hachée)
- 50 g de raisins secs
- 10 g de pistaches (optionnel)

### **Nos produits:**

- 600 g **de SAUCE AU PORTO CULINAIR**  
A458045-01  
(Allergènes: lait, sulfite)
- 600 g **de SAUCE JUS DE VIANDE CULINAIR**  
S02259  
(Allergènes: lait, célerie)
- 15 g **de SEL AUX ÉPICES**  
S06820
- 2 g **de NOIX DE MUSCADE MOULUE**  
S02250

### **Préparation & présentation:**

1. Mélangez la viande hachée avec les champignons, les pistaches et les raisins secs.
2. Ouvrez les escalopes de veau et étalez quelques tranches de jambon de Gand dessus.
3. Garnissez les escalopes avec le mélange de viande hachée.
4. Roulez-les soigneusement et enveloppez-les dans du film plastique en les serrant, puis mettez-les sous vide.
5. Cuisson à la vapeur à 75 °C pendant 1 heure.
6. Pour la sauce, mélangez la SAUCE PORTO CULINAIRE et la SAUCE JUS.
7. Présentez d'abord les endives, puis la roulade de veau et enfin la sauce.





Sauce au Porto  
Culinair  
A458045-01



# DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

## DINDE ROYAL

### Ingrédients:

- 12 kg de poitrine de dinde
- 2,4 l d'eau

### Nos produits:

- 30 g/kg **de MÉLANGE POULET SAUMURE**  
S02727  
(Allergènes: lait, soya, célerie)
- 11 g/kg **de SEL NITRITÉ**  
S02847
- 10 g/kg **de BRUNISSANT POUR FOUR**  
S05954
- 5 g/kg **d'ÉPICES POUR POULET EXOTIQUE**  
SSA  
JX02405
- **SACS DE CUISSON 300x400**  
S01279

### Préparation & présentation:

1. Mélangez l'eau, le SEL NITRITÉ et le MÉLANGE POULET SAUMURE.
2. Placez la poitrine de dinde et la saumure dans le tambour.
3. Laissez-les tourner dans le tambour pendant 12 heures à 3°C, à 6 tours par minute, avec 10 minutes de fonctionnement et 20 minutes de repos.
4. Ajoutez ensuite le FOUR À BRUNIR et les ÉPICES DE POULET EXOTIQUES.
5. Mettez la dinde dans un SAC DE CUISSON.
6. Faites cuire à 76 °C à température ambiante jusqu'à ce que la température interne atteigne 70°C.
7. Servez avec la SAUCE AU PORTO AUX FRUITS DES BOIS / SAUCE AU PORTO / SAUCE GRAND VENEUR.



Sauce Porto aux  
Fruit des Bois Cul.  
D7043640





## DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

# DAUBE DE GIBIER

Sauce  
Grand Veneur  
A455610-01

### Ingrédients:

- 2 kg de viande de gibier au choix (pour daube)
- 1 l de vin rouge 250 ml de Porto rouge
- 150 g de carottes et d'oignons, coupés en gros dés
- 1 l d'eau
- 150 g de champignons, tranchés et légèrement revenus
- 150 g de lardons fumés, légèrement cuits
- 150 g de petits oignons grelots, légèrement cuits et glacés

### Nos produits:

- 150 g de **TENDRINE LIQUIDE NEW**  
JX08805-01
- 2 kg de **SAUCE GRAND VENEUR**  
A455610-01  
(Allergènes: lait)
- 1 st **euille de LAURIER**  
S02477
- 2 g de **THYM ENTIERS**  
S14053
- **SACS DE CUISSON 400x600**  
S01288
- **ROUX LIQUIDE**  
AW09499-01

### Préparation & présentation:

1. Mélangez la TENDRINE LIQUIDE NEW avec le vin rouge et le Porto, ajoutez la viande, les carottes, les oignons, la feuille de LAURIER et le THYM ENTIERS.
2. Mettez le tout dans un SACS DE CUISSON 400x600 et laissez mariner la daube de gibier pendant 12 heures à 24 heures maximum.
3. Cuisez à 85 °C pendant 2 heures. Faites revenir les champignons, les lardons fumés et les petits oignons grelots, puis ajoutez la daube de gibier (avec son jus).
4. Ajoutez la SAUCE GRAND VENEUR et portez à ébullition.
5. Épaississez avec du ROUX LIQUIDE jusqu'à obtenir la consistance désirée.

**DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI**

# **FILET DE CERF À LA SAUCE AU VIN ROUGE**

## **Ingrédients:**

- 1 kg de filet de cerf

## **Nos produits::**

- 1,3 kg **de SAUCE AU VIN ROUGE CULINAIR**  
A458055-01  
(Allergènes: lait, soya, cérélie)
- 20 g **de MIX POIVRE & SEL**  
JX02989
- **SACS DE CUISSON 300X400**  
SO1256

## **Préparation & présentation:**

1. Assaisonnez le filet de cerf avec le mélange poivre et sel et faites-le revenir rapidement.
2. Refroidissez-le rapidement, mettez-le dans un SAC DE CUISSON 300x400 et faites-le cuire pendant 15 minutes à 75°C.
3. Présentez-le dans un plat avec la SAUCE AU VIN ROUGE CULINAIRE.



Sauce au Vin  
Rouge Culinair  
A458055-01



## DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

# MAGRET DE CANARD À LA SAUCE À L'ORANGE

### Ingrédients:

- 5 magrets de canard

### Nos produits:

- 20 g/kg **d'ÉPICES DE POULET EXOTIQUE**  
S02689
- **SACS DE CUISSON 300x400**  
S01256
- 1,5 kg **de SAUCE À L'ORANGE CULINAIRE**  
D7043644



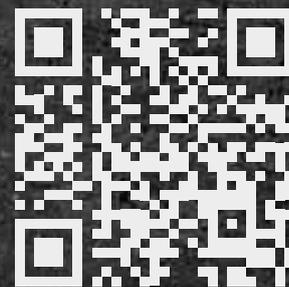
Sauce à  
l'Orange Culinaire  
A455610-01

### Préparation & présentation:

1. Assaisonnez les magrets de canard avec les épices pour poulet exotique.
2. Faites-les revenir des deux côtés brièvement et refroidissez-les rapidement.
3. Mettez-les sous vide dans un sac de cuisson sous vide 300x400 et faites-les cuire pendant 15 minutes à 75 °C.
4. Présentez-les avec la SAUCE À L'ORANGE CULINAIRE.

## DECOUVREZ ENCORE PLUS D'INSPIRATION CULINAIRE

Scannez le code QR à côté pour accéder à notre site web et explorer d'autres recettes passionnantes et des idées sur la cuisson sous vide. Laissez-vous inspirer par des plats de poisson délicieux, des créations de viande juteuses et de savoureux légumes préparés avec cette technique. Découvrez de nouvelles combinaisons de saveurs et des techniques de cuisson pour des plats parfaits.



Trouvez l'inspiration sur [www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)

Trouvez l'inspiration sur  
[www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)



SOLINA BELGIUM NV  
Rozenstraat 15  
9810 Eke-Nazareth

Tél. : 09 385 56 15  
E : [rejo@solina-group.eu](mailto:rejo@solina-group.eu)  
W : [www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)

PROUD MEMBER OF

 SOLINA