



vous propose des enrobages innovateurs

3 saveurs :

- Cari thaï
- Mexicain
- Tomate et cilantro

Utilisations

Mariage saveur et viande p2
Préparation de base p3
Pour la boucherie p4
Pour les mets préparés p5 à 7

BSA
6005, boul. Couture, Montréal, Québec, H1P 3E1
Support technique 1 877 852-3199
bsa.ca



Mariage saveur et viande

Code	Descriptif	Porc	Volaille	Bœuf	Veau
SMB0002	Cari thaï		☆☆☆☆☆		
SMB0003	Mexicain	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
SMB0001	Tomate et cilantro	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆		☆☆☆☆☆

Code	Descriptif	Gibiers	Agneau	Poisson	Fruits de mer
SMB0002	Cari thaï			☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
SMB0003	Mexicain				
SMB0001	Tomate et cilantro	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆		

Les enrobages BSA vous sont offerts en format pratique de 4 kilos dans une élégante chaudière de plastique facile d'utilisation et de conservation.

Les trois saveurs répondent aux goûts des consommateurs qui recherchent de la nouveauté et un goût d'ici et d'ailleurs. Une étiquette de la liste des ingrédients est disponible auprès de votre représentant.

Enrobage BSA - utilisations

Préparation de base

① Farce de base

Viande hachée au choix	1 kg
Enrobage Cari thaï, Mexicain ou Tomate et cilantro :	65 gr

Saupoudrer l'enrobage désiré, bien mélanger.

② Enrobage pour viande

Viande au choix	1 kg
Enrobage Cari thaï, Mexicain ou Tomate et cilantro :	65 gr

Enrober uniformément la viande avec le mélange assaisonné.

③ Enrobage pour poisson

Poisson blanc	1 kg
Enrobage	60 gr si Cari thaï ou Tomate et cilantro 40 gr si Mexicain

Saupoudrer sur un côté et laisser reposer pendant une heure avant de faire cuire.

Enrobage BSA - utilisations

Pour la boucherie

❶ Ballottine de poulet

Cette recette peut se préparer à partir de l'enrobage Cari thaï, Mexicain ou Tomate et cilantro.

Ingrédients :

Poitrine de poulet désossée	½
Farce de porc	50gr
Enrobage SMB au choix	Quantité suffisante pour saupoudrer

Préparation :

Trancher la poitrine délicatement sur le côté.
Placer la farce uniformément à l'intérieur.
Rabattre et ficeler.
Saupoudrer d'une pincée d'épice l'extérieur de la poitrine.

❷ Chausson de bœuf farci

Cette recette peut se préparer à partir de l'enrobage Mexicain ou Tomate et cilantro

Ingrédients :

Tranche de bifteck français assez grande	1
Farce de porc	60 gr
Tranche de fromage suisse ou bleu ou brie	(au goût)

Préparation :

Mélanger le fromage à la farce.
Poser la farce dans la tranche de bifteck.
Rabattre en chausson.
Fixer avec des cure dents.
Saupoudrer une pincée d'épice sur le dessus du bifteck.

❸ Poitrine de poulet farcie aux fruits de mer

Ingrédients :

Poitrines de poulet désossées	4
Fruits de mer (crevettes, goberge, etc.)	500 gr
Fromage mozzarella râpé	150 gr
SMB0002 Enrobage cari thaï	75 gr

Préparation :

Couper les poitrines délicatement sur le long.
Couper grossièrement les fruits de mer.
Ajouter épices et fromage aux fruits de mer et mélanger.
Mettre la farce à l'intérieur des poitrines coupées.
Ficeler les poitrines.

Enrobage BSA – utilisations

Pour les mets préparés

❶ Sauté de volaille à la mexicaine

Ingrédients :

Poitrine de poulet en lanières	500 gr
Poivron vert	250 gr (1 unité)
Oignon espagnol tranché finement	250 gr (environ ½)
Sauce chili	300 gr
Eau	200 gr
Enrobage mexicain SMB0003	30 gr

Préparation :

Enrober les lanières avec l'enrobage mexicain et laisser reposer au moins 1 heure.

Trancher l'oignon et le poivron vert finement.

Mettre un peu d'huile dans une grande poêle et faire revenir poivron et oignon à feu moyen-élevé.

Ajouter la viande (elle risque de coller un peu, mais les liquides vont déglacer la poêle).

Une fois la viande dorée, ajouter l'eau et la sauce chili.

Mélanger de temps à autre.

Laisser à feu moyen élevé (légère ébullition) jusqu' à ce que le mélange épaississe.

Suggestions de service : sur des pâtes, riz, tortillas ou tacos.

❷ Sauté d'agneau tomate & cilantro

Ingrédients :

Agneau en lanière	600 gr
Tomates broyées	734 gr (1 grosse conserve)
Champignons en conserve tranchés, égouttés	234 gr (1 conserve)
Enrobage SMB0001 Tomate et cilantro	60 gr
Ail en poudre	10 gr

Préparation :

Enrober les lanières avec l'enrobage tomate et cilantro (réserver un peu d'épice pour ajouter à la fin).

Laisser reposer au moins 1 heure.

Mettre un peu d'huile dans une grande poêle et faire revenir les champignons à feu assez élevé.

Ajouter la viande (elle risque de coller un peu, mais les liquides vont déglacer la poêle).

Une fois la viande dorée, ajouter les tomates broyées.

Ajouter les épices restantes et l'ail en poudre.

Mélanger de temps à autre.

Laisser mijoter à feu moyen élevé (légère ébullition) jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Suggestions de service : sur des pâtes ou riz.

Enrobage BSA – utilisations pour les mets préparés (suite)

③ Sauté de bœuf à la mexicaine

Ingrédients :

Bœuf en lanières	500 gr
Poivron	250 gr (1 unité)
Oignon espagnol tranché finement	250 gr (environ ½)
Sauce chili	300 gr
Eau	200 gr
Enrobage mexicain SMB0003	30 gr

Préparation :

Enrober les lanières avec l'enrobage mexicain et laisser reposer au moins 1 heure.

Trancher finement l'oignon et le poivron.

Mettre un peu d'huile dans une grande poêle et faire revenir le poivron et l'oignon à feu assez élevé.

Ajouter la viande (elle risque de coller un peu, mais les liquides vont déglacer la poêle).

Une fois la viande dorée, ajouter l'eau et la sauce chili.

Mélanger de temps à autre.

Laisser à feu moyen élevé (faible ébullition) jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Suggestions de service : sur des pâtes, riz, tortillas ou tacos.

④ Sauté de volaille cari thaï

Ingrédients :

Poulet en lanières	500 gr
Mélange de légumes surgelés	250 gr (1 sachet)
Eau ou bouillon de poulet	200 gr
Enrobage cari thaï SMB0002	30 gr
Crème à cuisson 35%	250 gr

Préparation :

Enrober les lanières avec l'enrobage cari thaï et laisser reposer au moins 1 heure.

Mettre un peu d'huile dans une grande poêle et faire revenir les légumes surgelés à feu mi-élevé.

Ajouter la viande (elle risque de coller un peu, mais les liquides vont déglacer la poêle).

Une fois la viande dorée ajouter le bouillon de poulet.

Ajouter la crème.

Mélanger de temps à autre.

Laisser à feu moyen élevé (faible ébullition) jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Suggestions de service: sur des pâtes ou du riz.

Enrobage BSA – utilisations pour les mets préparés (suite)

⑤ Sauté de bœuf tomate & cilantro

Ingrédients :

Bœuf en lanières	600 gr
Tomates broyées en conserve	734 gr (1 grosse conserve)
Champignons tranchés en conserve, égouttés	234 gr (1 conserve)
Poivron	250 gr (1 unité)
Enrobage SMB0001 Tomate et cilantro	60 gr

Préparation :

Enrober les lanières avec l'enrobage tomate et cilantro (réserver un peu d'épice pour ajouter à la fin).

Laisser reposer la viande au moins 1 heure.

Trancher finement le poivron.

Mettre un peu d'huile dans une grande poêle et faire revenir le poivron et les champignons à feu assez élevé.

Ajouter la viande (elle risque de coller un peu, mais les liquides vont déglacer la poêle).

Une fois la viande dorée, ajouter les tomates broyées.

Mélanger de temps à autre.

Laisser mijoter à feu moyen élevé (légère ébullition) jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Suggestions de service : sur des pâtes ou du riz.

⑥ Sauté de volaille tomate & cilantro

Ingrédients :

Poitrine de poulet en lanières	500 gr
Tomates en cubes, égouttées	796 gr (1 grosse conserve)
Champignons tranchés en conserve, égouttés	234 gr (1 conserve)
Poivron	250 gr (1 unité)
Crème à cuisson 35%	250 gr
Enrobage SMB0001 Tomate et cilantro	60 gr
Poudre ail	10 gr

Préparation :

Enrober les lanières avec l'enrobage tomate et cilantro (réserver un peu d'épice pour ajouter à la fin).

Laisser reposer au moins 1 heure.

Trancher finement le poivron.

Mettre un peu d'huile dans une grande poêle et faire revenir le poivron et les champignons à feu assez élevé.

Ajouter la viande (elle risque de coller un peu, mais les liquides vont déglacer la poêle).

Une fois la viande dorée ajouter les tomates et la crème ainsi que le reste des épices.

Mélanger de temps à autre.

Laisser mijoter à feu moyen élevé (légère ébullition) jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Suggestions de service : sur des pâtes ou du riz.