



L' i n n o v a t e u r de b o n g o û t .

## Mets préparés

LIVRE DE RECETTE

SAUCE ITALIENNE MC-12003

# VOS DISTRIBUTEURS POUR MIEUX VOUS SERVIR

## NOTRE MISSION

Être les leaders dans l'assistance technique auprès des artisans des métiers de bouche et offrir des produits, des équipements, un service et un support technique de qualité, répondant aux exigences de chacun des clients.

### BSA sec/lp SMB

CAYRON Patrice, Directeur  
LEDUC Patrick, Directeur-adjoint

SOUCY Alain, Représentant Technique  
CAMPAGNA Marc, Représentant. Technique

ACHOUHAL Brahim, Représentant  
BERNIER Éric, Représentant  
CYR Bruno, Représentant  
GRAVELLE Marc, Représentant  
LAMBERT Richard, Représentant  
ROY Martin, Représentant  
THIBODEAU Kevin, Représentant

6005, boul. Couture  
Montréal (St-Léonard), Qc.  
H1P 3E1  
Tel : 514-852-3199  
877-852-3199  
Fax : 514-852-6132

### Via Viateur Inc.

BEAUDIN Jules, Copropriétaire  
ROY Stéphane, Représentant

1930, rue Brisay  
Chicoutimi, Qc  
G7K 0A3  
Tel: 418-545-9308  
Fax: 418-545-0835

### Distribution Dan-Hel Inc.

LANDRY Daniel, Président  
DURIVAGE Martin, Représentant  
LANDRY Martin, Représentant  
ROUSSEAU Alexandre, Représentant

132, rue de l'Alaska  
Beauport, Qc  
G1B 1V5  
Tel : 418-666-4798  
Fax : 418-663-4513

### BSA Ontario Inc.

Butcher Supplies and Technical Services  
Janice Gordon, Propriétaire  
58 Margaret Drive  
North Bay Ontario  
P1B 8G5

Cell: 705-498-9528  
Tel: 705-498-9531  
Fax: 705-476-1312

# TABLE DES MATIÈRES

LA SAUCE ITALIENNE .....	6
MÉLANGE DE BASE POUR SAUCE ITALIENNE MC-12003 .....	6
RECETTES.....	7
FILET DE PANGASIUS À L'ITALIENNE.....	7
POULET SAUTÉ À L'ITALIENNE.....	7

# LA SAUCE ITALIENNE

## Mélange de base pour sauce italienne MC-12003

	<b>Recette 1 kg</b>	<b>Recette 5 kg</b>
Mélange pour sauce italienne MC-12003	40 g (¼ tasse)	200 g (1¼ tasse)
Oignons en dés	60 g (½ tasse)	300 g (2½ tasses)
Poivrons rouges	50 g (½ tasse)	250 g (2½ tasses)
Poivrons jaune	50 g (½ tasse)	250 g (2½ tasses)
Tomates en dés avec jus	½ boîte de 796 ml (28 onces)	2½ boîtes de 796 ml (28 onces)
Eau froide	500 ml (2 tasses)	2L (8 tasses)
Champignons en conserve entier	1 boîte de 284 ml (10 onces)	5 boîtes de 284 ml (10 onces)
<b>Préparation :</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ajouter l'assaisonnement à l'eau froide.</li><li>2. Faire suer les légumes sans coloration.</li><li>3. Ajouter les tomates en dés. Mijoter.</li></ol>		
<b>Suggestion :</b> <p>Peut se servir avec des boulettes de veaux, de porc ou de bœuf, en émincé de veau, volaille, porc. Ajouter ½ tasse de vin blanc sec et des fines herbes italiennes !</p>		

# RECETTES

## Filet de pangasius à l'italienne

Mélange pour sauce italienne MC-12003	38 g (¼ tasse)
Oignons en dés	60 g (½ tasse)
Poivrons couleur en dés	100 g (1 tasse)
Tomates en dés avec jus	1 boîte de 796 ml (28 onces)
Eau froide	360 ml (1 ½ tasse)
Champignons en conserve entier	1 boîte de 284 ml (10 onces)
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prendre le filet et le paner dans la farine, l'œuf, le lait, puis dans la chapelure aux fines herbes (7D237).</li><li>2. Préparer la sauce et la cuire environ une demi-heure.</li><li>3. Cuire le poisson et le servir avec la sauce italienne sur riz pilaf.</li><li>4. Incorporer le tout et mettre au four à 160°C pour 1 heure.</li></ol>	
Suggestion :	
La même base de sauce italienne peut se servir avec des boulettes de viande caprisiosa. Servir avec linguine.	

## Poulet sauté à l'italienne

Poitrines de poulet en cubes	750 g (1½ lbs)
Haut de cuisses en cubes	750 g (1½ lbs)
Mélange pour sauce italienne MC-12003	150 g (1¼ tasse)
Huile d'olive ou canola	100 g (¼ tasse)
Oignons en dés congelés	100 g (½ tasse)
Poivrons rouges doux congelés	100 g (½ tasse)
Poivrons verts doux congelés	100 g (½ tasse)
Tomates en dés en conserve	1 boîte de 796 ml (28 onces)
Eau froide	750 ml (3 tasses)
Champignons en conserve égouttés	2 boîtes de 284 ml (10 onces)
Farine tout usage	50 g (2 c. à soupe)
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rincer le poulet, éponger. Puis, enfariner légèrement.</li><li>2. Chauffer l'huile et saisir le poulet. Retirer les morceaux de poulet. Retirer l'huile en en conservant un peu. Ajouter les oignons et poivrons.</li><li>3. Cuire à feu moyen 2-3 minutes, mélanger.</li><li>4. Mélanger l'assaisonnement MC-12003, l'eau et les tomates.</li><li>5. Mijoter avec le poulet environ 45 minutes au four avec couvercle ou jusqu'à tendreté ou sur la cuisinière. Brasser de temps en temps.</li><li>6. Vérifier la cuisson et portionner.</li></ol>	
Rendement :	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Avant cuisson : 3,09 kg (6½ lbs)</li><li>• Après cuisson : 2,075 kg (4½ lbs)</li></ul>	

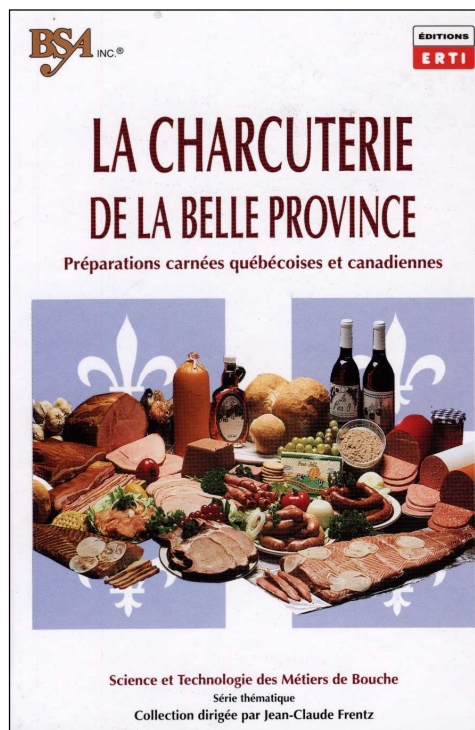
Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.

# LA CHARCUTERIE DE LA BELLE PROVINCE

L'ouvrage « La charcuterie de la Belle Province » résulte d'un effort concerté de l'équipe technique de BSA Inc.; celle-ci constituée d'universitaire et de technologues qui sont à l'écoute des besoins exprimés au quotidien par leur clientèle du secteur des produits carnés.

Cette demande d'information est induite par l'évolution technologique rapide qui se manifeste sur le continent américain. De plus, en raison de la mondialisation des marchés, de nouveaux produits, des ingrédients innovateurs et des équipements plus performants font leur apparition sur le marché québécois et canadien. Les charcutiers industriels et artisanaux trouvent difficilement des références adaptées à leur réalité leur permettant d'exploiter toutes ces innovations d'une façon profitable

Les professionnels des métiers de la viande trouveront dans les divers chapitres de l'ouvrage une information concrète pour réaliser la multitude de produits qui sont présentés. Celle-ci comprend la description des recettes et des procédés de fabrication ainsi que des repères techniques pour mieux comprendre les subtilités de chacun d'entre eux. Les auteurs présentent aux lecteurs suffisamment d'éléments pour qu'ils puissent identifier les points critiques de fabrication et ceux liés à la salubrité et à l'innocuité des produits.



Pour plus d'informations, contacter votre distributeur

Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.



L' i n n o v a t e u r de b o n g o û t .

## **Support Technique**

Pour toute information technique ou demande de formation, communiquer avec

*Alain Soucy, Technicien*

Tel (514) 603-2246

*Marc Campagna, Technicien mets préparés*

Tel 514-260-5804

Visitez nous au [www.smb-bsa.ca](http://www.smb-bsa.ca)

Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.