

VIANDES ROUGES

ENTRECÔTES À L'ITALIENNE & ASPERGES GRILLÉES



INGRÉDIENTS (10 portions)

- 10 entrecôtes de 180g
- 20g de **Mélange Gusto Misto McCormick**
- 5g de **Thym McCormick**
- 1kg d'asperges vertes
- 20g de beurre
- 30cl d'eau
- 3cl d'huile d'olive
- 2g de poivre
- 3g de sel

20
min

Préparation

60
min

Cuisson



Préparation:

- 1- Mettez les entrecôtes à mariner avec de l'huile d'olive et les 2/3 du **Mélange Gusto Misto McCormick**. Filmez au contact et réservez au frais au moins 1h.
- 2- Bottez les asperges et coupez-les en 2.
- 3- Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, grillez les asperges. Quand elles colorent, ajoutez le beurre, l'eau, le **Thym McCormick**, salez et poivrez. Couvrez et poursuivez la cuisson à feu vif jusqu'à évaporation de l'eau. Réservez au chaud.

Dressage:

Faites cuire l'entrecôte à la cuisson demandée, en fin de cuisson, ajoutez le tiers de **Mélange Gusto Misto McCormick** restant. Dressez avec les asperges.

VIANDES BLANCHES

POULETS RÔTIS CAJUN



INGRÉDIENTS (10 portions)

- 3 poulets fermiers PAC
- 20g de **Mélange Cajun McCormick**
- 5g de **Thym McCormick**
- 4g d'Ail en poudre **McCormick**
- 3g de Feuilles de Laurier **McCormick**
- 30g de sucre roux
- 50g de beurre
- 3cl d'huile d'olive
- 2g de poivre
- 3g de sel

20
min

Préparation

45
min

Cuisson



Préparation:

- 1- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- 2- Découpez les poulets afin de dégager tous les morceaux.
- 3- Salez les morceaux puis colorez-les dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive. Débarrassez dans une plaque à rôtir. Ajoutez le beurre, le **Mélange Cajun McCormick** et les condiments ainsi que le sucre roux.
- 4- Enfourez pendant 25 min en retournant les morceaux et en les arrosant régulièrement.
- 5- Laissez reposer à couvert pendant 15 min.

Dressage:

Servez chaque morceau de poulet avec le jus de cuisson.