McCORMICK

Le Carnet de Saveurs® 2016

En collaboration avec McCormick

LES SAVEURS
DE DEMAIN DANS LE MONDE

McCORMICK

Le Carnet de Saveurs® 2016

En collaboration avec McCormick

LE FUTUR DANS NOS ASSIETTES

Poulet façon péruvienne et sa purée de bananes plantain, sauce pimentée

SAVEUR ET SANTÉ

Consommez des aliments aux vertus reconnues tels que le thé matcha ou le chia en les sublimant au quotidien avec des herbes et épices savoureuses.

Thé vert matcha : le gingembre et les agrumes adoucissent les notes amères du thé matcha.
Graines de lin : un mélange harmonieux de graines de lin et d'herbes méditerranéennes, la garantie d'un repas savoureux.
Graines de chia : pour relever le goût des graines de chia, ajoutez quelques notes d'agrumes, un peu de piment et d'ail, et le tour est joué.
Curcuma : découvrez de nouvelles saveurs pleines de douceur en mélangeant le curcuma au cacao, à la cannelle ou encore à la muscade.

FORCE ET ACIDITÉ

Les épices se marient aux accents acidulés du citron, du vinaigre de riz, du yuzu, du tamarin, du citron Meyer, de la cranberry, des kumquats ou encore du Ponzu et relèvent vos plats pour une expérience gustative surprenante.

Piments péruviens et citron vert : des notes d'agrumes combinées à du piment rocoto, du piment panca, du piment jaune et bien plus encore.
Sauce sambal : cette sauce délicieusement épicée à base de piments, de vinaigre de riz, de sucre et d'ail nous vient tout droit d'Asie du Sud-Est.

Barres au chocolat noir et aux cranberry parfumées à l'amarante

Salade niçoise au chia, agrumes et thon en croûte de piment

DES SAVEURS D'ANTAN

La cuisine moderne se réconcilie avec les saveurs du passé pour nous offrir des plats qui respirent la fraîcheur et l'authenticité : un vrai délice.

Les herbes de nos grands-mères : redécouvrez le thym, la menthe poivrée, le persil, la lavande ou encore le romarin.
L'amarante : portez un autre regard sur cette plante ancestrale au goût de noisette que les Aztèques cultivaient pour ses graines.
Le mezcal : une liqueur mexicaine au goût fumé élaborée à partir de l'agave.

Toasts de lentilles noires béluga et pêches marinées

DES LÉGUMINEUSES RICHES EN PROTÉINES

Associez les pois cassés, les haricots et les lentilles, riches en protéines, avec de délicieux ingrédients pour rehausser leur saveur.

Les pois d'angole (on les trouve également sous la forme de pois cassés) : traditionnellement, on les cuisine avec du cumin et de la noix de coco.
Les haricots marbrés (aussi appelé Borlotti) : pour un résultat épatant, ajoutez un soupçon de sauge et accompagnez d'un vin de type Albariño.
Lentilles noires béluga : agrémentez-les de quelques morceaux de pêche et d'un peu de moutarde pour un goût unique.

Porc grillé façon philippine et sa salade de mangue verte

DES SAVEURS ASIATIQUES SURPRENANTES

Les palais audacieux à la conquête de saveurs nouvelles et lointaines vont être ravis. Au cœur de l'Asie du Sud-Est, la Malaisie et les Philippines dévoilent le secret de leurs ingrédients et de leurs saveurs si caractéristiques pour un résultat à vous couper le souffle.

Sauce Pinoy barbecue : cette sauce phare de la cuisine philippine est un savoureux mélange de sauce soja, de citron, d'ail, de sucre, de poivre et de sauce banana ketchup. Un incontournable de la cuisine street food !
Curry Rendang : cette pâte malaisienne au goût légèrement épicé est issue d'un savant mélange de piments, de citronnelle, d'ail, de gingembre, de tamarin, de coriandre et de curcuma.

Cocktail acidulé à la pastèque maison

BOISSONS D'INSPIRATIONS CULINAIRES

Grâce à ces trois techniques culinaires de base, explorez de nouvelles saveurs et créez de nouvelles boissons toujours plus surprenantes.

Acidulé : un zeste d'acidité et quelques épices pour des résultats surprenants.
Grillé : torréfiez pour exalter les arômes et apporter de la force et de la richesse.
Caramélisé : des notes caramélisées pour une profondeur en bouche assurée.

McCormick met de la passion dans nos assiettes™

McCORMICK

Depuis 16 ans déjà, le Carnet de Saveurs de McCormick est à l'avant-garde des tendances et des ingrédients qui sauront le mieux créer les saveurs de demain. Créé par une équipe internationale de spécialistes McCormick réunissant des Chefs, des professionnels de la gastronomie, des dénicheurs de tendances et des ingénieurs en agroalimentaire, le Carnet de Saveurs ouvre la voie de l'exploration et de l'innovation culinaire dans le monde entier.

Pionnier sur le marché des saveurs, McCormick & Company contribue depuis plus de 125 ans à créer des expériences gastronomiques inoubliables. Nos marques font toute la différence dans ce que mangent et cuisinent les habitants du monde au quotidien, en inspirant des choix sains et en connectant la planète par le biais des saveurs.

Résolument tourné vers la qualité, McCormick ne déçoit jamais votre confiance, en se procurant des ingrédients de la meilleure qualité possible dans 40 pays. Présentes d'un bout à l'autre de l'industrie alimentaire (du commerce de détail aux entreprises agroalimentaires en passant par le secteur de la restauration) et dans les foyers du monde entier, nos marques internationales touchent aujourd'hui des millions de consommateurs dans plus de 135 pays et territoires.

Pour parcourir les recettes, et bien plus encore, rendez-vous sur le site **www.mccormick.ch/flavorforecast** ou sur **www.mccormickcorporation.com.**

Photo de couverture : Nouilles sambal aux crevettes et brocolis chinois

Copyright © McCormick & Company, Inc. 2016. Tous droits réservés.