



Professional®

Pouding Yorkshire



Caractéristiques et avantages :

- + Commodité d'une préparation à l'avance
- + La pâte peut être préparée à l'avance et réfrigérée
- + Les poudings Yorkshire peuvent être réchauffés avant de servir
- + La taille peut être adaptée aux besoins – mini, moyen, style familial
- + Support idéal pour tout moment de la journée
- + Remplace le pain ou les petits pains avec divers ingrédients pour une saveur sucrée ou salée



D'une inspiration gastronomique :

- ☐ **Déjeuner :**
Œufs à la bénédictine
- ☐ **Dîner :**
Macaroni et fromage

- ☐ **Souper :**
Yorkshire style familial, garni de bœuf rôti, de purée de pommes de terre, de pois et de carottes
- ☐ **Dessert :**
Pouding instantané au chocolat, banana tranchée, crème fouettée, sauce au chocolat.

- ☐ **Apéritif :**
Mini Yorkshire, champignons sautés, fromage suisse, sauce Alfredo



Macaroni au fromage dans du pouding Yorkshire

Ce macaroni au fromage est servi dans des poudings Yorkshire légers et moelleux pour une présentation appétissante

🕒 **Préparation :** 25 minutes

🕒 **Temps total :** 50 minutes

📦 **Ingrédients pour 24 portions**

Pouding Yorkshire :

- 8 œufs
- 1 paquet (1 lb / 454 g) de mélange pour pouding Yorkshire

Macaroni au fromage :

- 4 tasses (1 L) de macaronis en coudes
- 2 tasses (500 mL) d'oignon coupé en dés
- 1 tasse (250 mL) de poivron rouge coupé en dés et autant de poivron vert coupé en dés
- 2 c. à thé (10 mL) de paprika
- 11,3 oz (320 g) de mélange à sauce au fromage Dr. Oetker
- 1 1/2 tasse (375 mL) de fromage cheddar râpé
- 1/2 tasse (125 mL) de persil frais finement haché

1 Pouding Yorkshire : Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Graisser généreusement 24 moules à muffin ; mettre au four pour les chauffer.

2 Dans un bol, battre les œufs et 2 2/3 tasses (650 mL) d'eau ; incorporer le mélange pour pouding Yorkshire en fouettant jusqu'à homogénéité. Verser ¼ de tasse (60 mL) de pâte dans les moules à muffin chauds.

3 Cuire au four 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (s'ils dorent trop vite, baisser la température du four à 350 °F / 180 °C après 10 minutes).

4 Macaroni au fromage : Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les macaronis jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Bien égoutter et remettre dans la casserole.

5 Dans une poêle, faire revenir l'oignon, les poivrons et le paprika ; mélanger les légumes et les macaronis.

6 Dans une grande casserole, incorporer le mélange pour sauce au fromage dans 8 tasses (2 L) d'eau froide en fouettant ; porter à ébullition à feu moyen en remuant fréquemment. Baisser le feu ; mijoter 3 minutes, en remuant de temps en temps. Verser la sauce au fromage sur le mélange de macaronis ; bien mélanger.

7 À l'aide d'une cuillère, mettre 1/2 tasse (125 mL) de macaronis au fromage dans chaque pouding Yorkshire. Parsemer de cheddar râpé et de persil.

Recette



CODE DE COMMANDE

GTIN

NOM DU PRODUIT

Taille de l'emballage

Portions par caisse

Poids brut de la caisse (kg)

1-90-085360

10058336853606

Mélange pour pouding Yorkshire

12 x 454 g

432 moyennes

5,9 kg



Dr. Oetker Canada Ltd., 2229 Drew Rd., Mississauga, ON L5S 1E5
www.oetker-professional.ca info@oetker-professional.ca