



Avec Tipiak, du soleil dans ma cuisine !

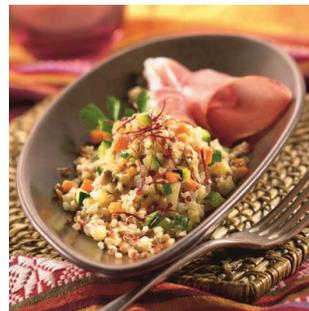
TIPIAK, véritable source d'inspirations,
propose 4 nouvelles recettes qui vous feront voyager en quelques bouchées.
Un vrai régal !

GRATIN DE CREVETTES À L'ANTILLAISE TIPIAK

PANNA COTTA ET SA GELÉE PERLÉE À LA CERISE TIPIAK

FALAFELS TIPIAK *Recette vidéo*

QUINOTTO PÉRUVIEN TIPIAK *Recette vidéo*



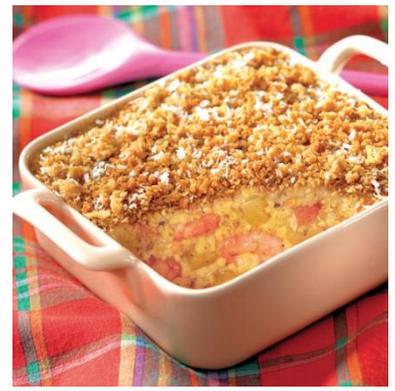
Avec TIPIAK, le chef c'est vous !

Pour **TIPIAK**, bien manger c'est se faire plaisir et varier chaque jour les ingrédients simples et les recettes authentiques d'ici et d'ailleurs. Découvrez la diversité des recettes imaginées par Tipiak sur : www.tipiak.fr.

Tipiak, tout est dans la recette

Les visuels, recettes et vidéos sont disponibles sur notre serveur FTP via le lien suivant :
http://ftp.transversal.fr/ANNEE_2016/Tipiak/Epicerie/Themes/Inspirations_d_ailleurs/

Service de presse **TIPIAK** - Agence **Transversal**
Jean-François Hesse
Cynthia Barbe | Charlotte Gagliardi | Jeanne Tossut
presse@transversal.fr | 01 41 49 06 10



GRATIN DE CREVETTES À L'ANTILLAISE **TIPIAK**



Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

Votre marché :

- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- Huile d'olive
- 250 g de riz
- 400 g de crevettes roses décortiquées
- 1 boîte de 335 g de dés d'ananas
- 20 cl de lait de coco
- 1 c. à café de curry
- Sel, poivre
- 40 g de **Fine Chapelure de Pain Tipiak**
- 30 g de noix de coco râpée
- 15 g de beurre ramolli

Préparation :

- Faites revenir l'ail et l'oignon émincés dans 2 c. à soupe d'huile d'olive pendant 2 à 3 min. à feu vif.
- Ajoutez le riz. Lorsqu'il est translucide, versez 60 cl d'eau froide, salez, couvrez et laissez cuire pendant 11 min. Versez le riz dans un plat à gratin.
- Faites revenir les crevettes décortiquées dans 2 c. à soupe d'huile d'olive chaude pendant 2 à 3 min. à feu vif.
- Égouttez les dés d'ananas et ajoutez-les. Lorsqu'ils commencent à caraméliser, ajoutez le lait de coco et le curry. Salez, poivrez. Lorsque le lait de coco arrive à ébullition, versez la préparation dans le plat à gratin et mélangez avec le riz.
- Mélangez la **Fine Chapelure de Pain Tipiak** à la noix de coco et au beurre ramolli.
- Saupoudrez la préparation sur le gratin et faites gratiner au four pendant quelques minutes en position grill du four.

Astuce gourmande : Pour un résultat encore plus gourmand, avant d'ajouter le lait de coco, flambez les crevettes et les dés d'ananas avec 2 cuillères à soupe de rhum.

Le réflexe Céréales :

Selon le Programme National Nutrition Santé, nos apports en Glucides, doivent représenter au moins 50% de notre alimentation quotidienne. Consommer et varier les céréales, source de glucides, contribue à l'équilibre de chaque repas.





SOURCE
d'INSPIRATIONS
POUR TOUS LES JOURS



PANNA COTTA ET SA GELÉE PERLÉE À LA CERISE **TIPIAK**



Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min
Réfrigération : 12 h

Votre marché :

- 4 feuilles de gélatine
- 20 cl de crème liquide
- 250 g de Mascarpone
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 80 g de sucre en poudre
- 100 g de **Perles Japon pour Potages & Desserts Tipiak**
- 300 g de confiture de cerise
- 15 cl de Martini Rosso

Préparation :

Panna Cotta :

- Placez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min.
- Faites chauffer légèrement la crème liquide et incorporez les feuilles de gélatine bien essorées.
- Fouettez le mascarpone avec le sucre en poudre et l'extrait de vanille et incorporez le mélange crème liquide – gélatine.
- Versez la préparation dans un moule en silicone (format individuel ou cake).
- Laissez refroidir et placez au frais pendant 12 h.

Gelée perlée à la cerise :

- Faites bouillir de l'eau. Ajoutez les **Perles Japon pour Potages & Desserts Tipiak** et laissez cuire 15 min. à feu doux en remuant régulièrement. Égouttez-les.
- Mettez dans une casserole sur feu doux la confiture, le Martini Rosso et les **Perles Japon**.
- Laissez frémir le mélange 2 à 3 min., tout en mélangeant.
- Placez la gelée dans un bol, au frais pendant 12 h.

Astuce : Vous pouvez aussi préparer votre gelée au dernier moment et la servir tiède comme un coulis.

Le réflexe Céréales :

Selon le Programme National Nutrition Santé, nos apports en Glucides, doivent représenter au moins 50% de notre alimentation quotidienne. Consommer et varier les céréales, source de glucides, contribue à l'équilibre de chaque repas.





FALAFELS TIPIAK



Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min



Découvrez le déroulé de la recette en vidéo sur YouTube en cliquant sur le visuel ci-dessus.

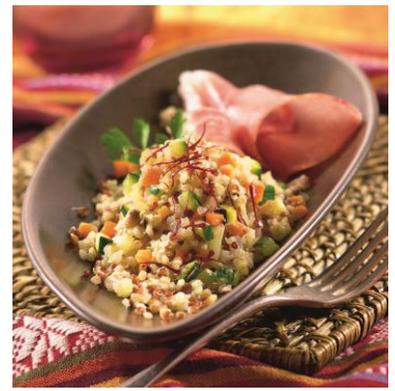


Le réflexe Céréales :

Selon le Programme National Nutrition Santé, nos apports en Glucides, doivent représenter au moins 50% de notre alimentation quotidienne. Consommer et varier les céréales, source de glucides, contribue à l'équilibre de chaque repas.

Tipiak

SOURCE
d'INSPIRATIONS
POUR TOUS LES JOURS



QUINOTTO PÉRUVIEN **TIPIAK**



Pour 4 personnes
Préparation : 40 min
Cuisson : 30 min



Découvrez le déroulé de la recette en vidéo sur YouTube en cliquant sur le visuel ci-dessus.



Le réflexe Céréales :

Selon le Programme National Nutrition Santé, nos apports en Glucides, doivent représenter au moins 50% de notre alimentation quotidienne. Consommer et varier les céréales, source de glucides, contribue à l'équilibre de chaque repas.