

Saint-Valentin

Cahier d'activités



Introduction



Unilever Food Solutions vous souhaite une Saint-Valentin remplie d'amour, de joie et de bonheur.

Nous avons créé ce cahier d'activités pour vous aider à souligner cette journée spéciale.

Vous y trouverez plusieurs activités ainsi qu'un choix de recettes pour la Saint-Valentin qui plairont tant aux chefs qu'aux résidents !

Contenu

4 - 5	Mots cachés
6 - 8	Coloriage
9	Tartelettes au chocolat et aux framboises - Activité de groupe
10 - 12	Garder le contact avec Lipton
13 - 16	Recettes du chef



Mots cachés

Coeur Tendre



AFFECTION
BOUQUET
COEUR
ENVELOPPE
FÉVRIER
ROMANTIQUE
TENDRESSE

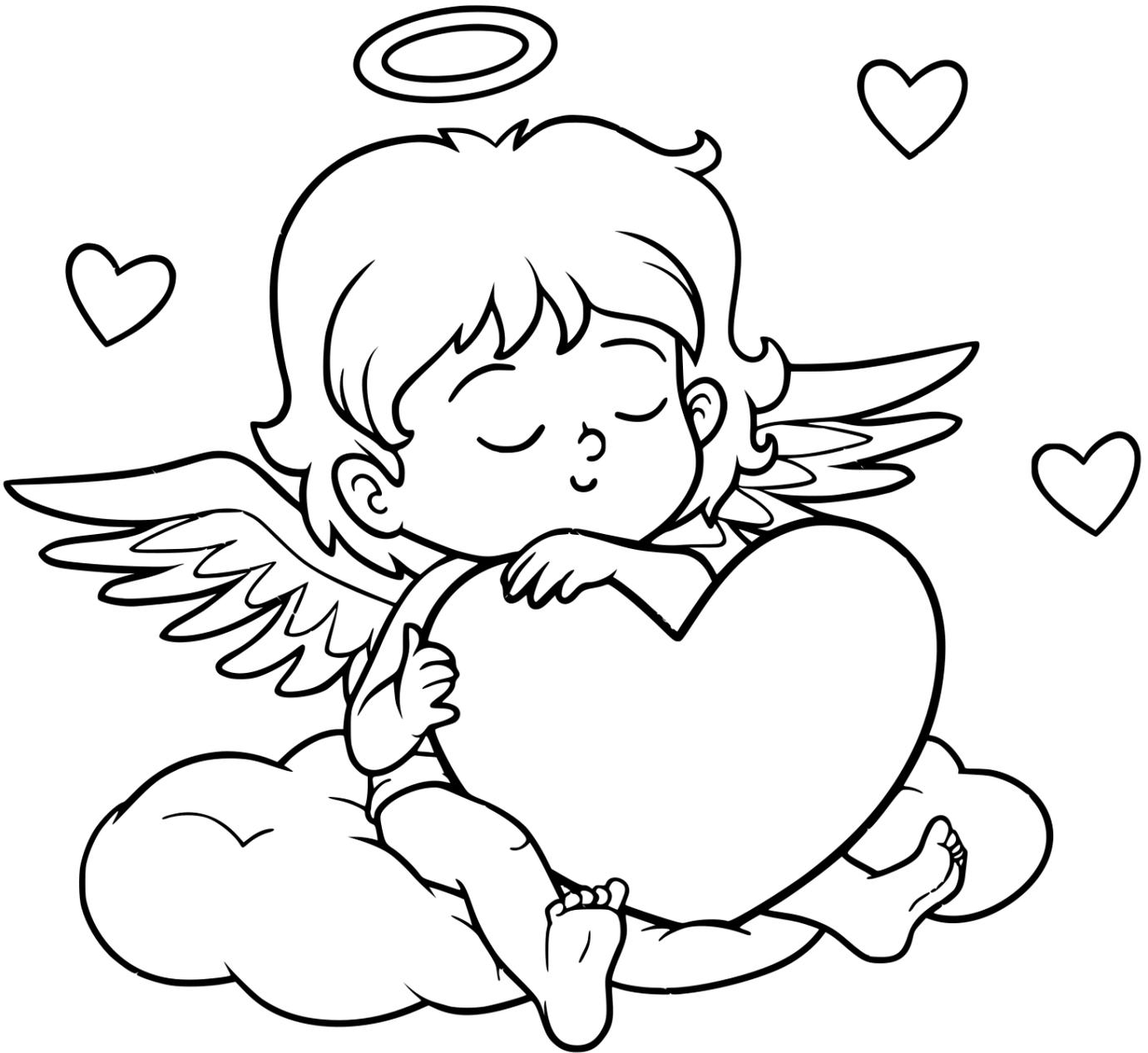
AMOUR
CARTE
CUPIDON
FLEURS
PASSION
ROSE
VALENTIN

BONBONS
CHOCOLAT
DÉCORATION
FLÈCHE
POÈME
ROUGE

Coloriage



Coloriage



Coloriage



Garder le contact avec Lipton

Ce n'est pas parce qu'on respecte les mesures de santé publique qu'on ne peut pas **GARDER LE CONTACT**.
Prenez le thé sur Facetime, WhatsApp ou même au téléphone et partagez un moment précieux avec les personnes qui vous sont chères.



Garder le contact avec Lipton

Ce n'est pas parce qu'on respecte les mesures de santé publique qu'on ne peut pas **GARDER LE CONTACT**.
Prenez le thé sur Facetime, WhatsApp ou même au téléphone et partagez un moment précieux avec les personnes qui vous sont chères.



Garder le contact avec Lipton

Ce n'est pas parce qu'on respecte les mesures de santé publique qu'on ne peut pas **GARDER LE CONTACT**.
Prenez le thé sur Facetime, WhatsApp ou même au téléphone et partagez un moment précieux avec les personnes qui vous sont chères.



Activité de groupe :

Tartelettes au chocolat et aux framboises

Savourez ce petit péché pour la Saint-Valentin !



Recette



Portions: 12

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
12 x 2 po	Fonds de tartelettes	Déposer les fonds de tartelettes préparés sur une plaque à pâtisserie. Faire cuire au four préchauffé à 375 °F (190 °C) de 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laisser refroidir.
22 g	Chocolat mi-sucré, haché	
90 ml	Beurre non salé	Au bain-marie, faire fondre le beurre, le chocolat et le sirop d'agave tout en remuant jusqu'à consistance lisse. Retirer du feu. (Vous pouvez également faire fondre le beurre, le chocolat et le sirop d'agave au micro-ondes.)
30 ml	Sirop d'agave	
60 ml	Confiture de framboises	
1 l	Framboises fraîches	Retirer les graines de la confiture à l'aide d'un tamis à mailles. Étaler 1 cuillère à thé de confiture au fond de chaque tartelette, puis garnir de la préparation au chocolat. Laisser les tartelettes reposer pendant une heure ou deux. Garnir de framboises fraîches avant de servir.



Gratin d'aubergines



Portions: 25

QUANTITÉ

1/8 po

Huile d'olive

4 kg

Aubergines non pelées, coupées en tranches de 1 cm (1/2 po) d'épaisseur

720 ml

Ricotta

12

Oeufs

720 ml

Crème culinaire Knorr, préparée

1,5 l

Parmesan râpé

1,5 l

Crème de tomates et de poivrons rouges rôtis Knorr Soupe du Jour, préparée

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION

Verser environ 3 mm (1/8 po) d'huile d'olive dans une très grande poêle, puis faire chauffer à feu moyen. Lorsque l'huile fume presque, ajouter plusieurs tranches d'aubergine. Faire cuire en retournant une fois, jusqu'à ce que les aubergines soient tendres et dorées des deux côtés, soit environ 5 minutes. Retirer les tranches cuites de la poêle et répéter l'opération avec le reste de l'aubergine.

Pendant ce temps, dans un bol, incorporer la ricotta, l'œuf, la crème culinaire Knorr préparée et la moitié du parmesan.

Déposer une couche de tranches d'aubergine dans des plats à gratin individuels, puis saupoudrer de parmesan et de la moitié de la sauce marinara. Ajouter une deuxième couche de tranches d'aubergine et la moitié du mélange de ricotta, puis garnir de 1 cuillère à soupe de parmesan râpé.

Placer les gratins sur une plaque à pâtisserie et faire cuire au four à 400 °F (200 °C) de 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Servir tiède.



Pâtes gratinées à la courge musquée



Portions: 25

QUANTITÉ

150 ml

4

12 gousses

4 l

1 l

2,7 kg

300 g

INGRÉDIENTS

Huile d'olive

Oignons, en petits dés

Ail, pelées et émincées

Potage à la courge musquée Knorr Soupe du Jour, préparé

Crème culinaire Knorr, préparée

Rigatoni

Parmesan, râpé

PRÉPARATION

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-vif. Attendrir l'oignon en remuant de temps à autre jusqu'à ce qu'il soit légèrement coloré, soit de 8 à 10 minutes. Ajouter l'ail et attendre jusqu'à ce qu'il dégage son arôme, soit environ 1 minute. Ajouter le potage à la courge musquée Knorr Soupe du Jour préparé, la crème culinaire Knorr préparée et la moitié du parmesan, puis laisser mijoter jusqu'à homogénéité. Saler et poivrer au goût.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes dans une grande marmite d'eau bouillante salée en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'elles soient très al dente, soit environ 3 minutes de moins que le temps de cuisson indiqué sur l'emballage. Égoutter et rincer à l'eau froide.

Verser le tiers du mélange à la courge dans un grand plat à gratin (ou plusieurs petits) et répartir uniformément jusqu'aux bords. Étaler les pâtes sur la sauce, puis recouvrir du reste de sauce. Garnir du reste du parmesan. Couvrir de papier d'aluminium et cuire 15 minutes. Découvrir et augmenter le four à 425 °F (220 °C). Poursuivre la cuisson de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus brunisse par endroits et que la sauce bouillonne.