



pour les  
**CHEFS**

# Pour des chefs, par des chefs

## NOUVEAUX flocons de chili style thaï broyé Club House<sup>MD</sup>

Conçus pour les chef, nos nouveaux flocons de chili style thaï broyé Club House<sup>MD</sup> permettent aux restaurateurs d'ajouter facilement une saveur intense et un piquant relevé aux plats de leur menu.



Sambal badjak



### Sambal badjak

Conseil d'utilisation : Mettez-en dans le riz frit ou utilisez-les comme condiment pour un piquant marqué instantané.

#### Ingrédients :

- 1 tasse d'oignons frits croustillants French's<sup>MD</sup>
- 1/2 tasse de tomates, en quartiers
- 1/3 tasse d'échalotes, tranchées
- 1/4 tasse d'huile d'avocat
- 3 c. à table de flocons de chili style thaï broyé Club House<sup>MD</sup>
- 1 c. à table de pâte au cari rouge Thai Kitchen<sup>MD</sup>
- 1 c. à table d'ail, haché
- 1 c. à table de cassonade
- 1 c. à table de jus de lime
- Au goût sel de mer méditerranéen Club House<sup>MD</sup>



#### Préparation :

1. Dans une casserole d'eau bouillante, ajouter les flocons de chili, les tomates, les échalotes et l'ail et cuire pendant 7 minutes.
2. Filtrer et transférer au robot culinaire. Mélanger par pulsations quelques fois jusqu'à former une pâte épaisse et vive.
3. Dans un wok, faire chauffer l'huile d'avocat à feu élevé. Ajouter la pâte de cari rouge et le mélange de chili. Sauter 4 minutes.
4. Ajouter la cassonade et les oignons frits croustillants. Sauter 4 minutes de plus.
5. Assaisonner au goût avec du sel et terminer avec du jus de lime. Garder au réfrigérateur, dans un contenant hermétique.

## Idées de recettes d'accompagnements :

Rehaussez votre menu grâce à ces combinaisons faciles, avec des ingrédients que vous avez déjà en cuisine.



### Miel au chili thaï

Miel Billy Bee<sup>MD</sup>  
+ flocons de chili  
style thaï broyé Club  
House<sup>MD</sup>



1 tasse

1 c. à thé

Excellent pour arroser du poulet frit.



### Trempe à l'ananas et au chili thaï

Sauce Stingin'  
Honey Garlic  
Frank's RedHot<sup>MD</sup>  
+ flocons de chili  
style thaï broyé  
Club House<sup>MD</sup> +  
ananas en dés



1 tasse

1 c. à thé

1/4 tasse

La trempette parfaite pour les dumplings vapeur, les crevettes ou les rouleaux de printemps.



### Huile au chili thaï

Huile de pépins de  
raisin + flocons de  
chili style thaï broyé  
Club House<sup>MD</sup>



1 tasse

1 c. à table

Comme finition à arroser sur les sautés de légumes.



Communiquez avec votre représentant Club House<sup>MD</sup> dès aujourd'hui ou visitez le [clubhousepourleschefs.ca](http://clubhousepourleschefs.ca) pour découvrir notre sélection fraîchement renouvelée de profils de saveurs, de combinaisons d'ingrédients, de recettes et plus encore.

© 2026 MD Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. | MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.  
MD Marque déposée de The French's Food Company L.L.C. Usage autorisé.



[clubhousepourleschefs.ca](http://clubhousepourleschefs.ca)



ClubHouseForChefs



ClubHouseForChefs



ch4Chefs