

# BROUILLON

## Dossier de presse



13 OCTOBRE 2022

# Brouillon, la base pour des soupes-repas faciles et réconfortants.

Bouillon.

Nous le connaissons tous depuis notre enfance. Habituellement sous la forme d'un cube carré, mais lorsque notre grand-mère trouvait le temps, un jour de week-end perdu, elle mettait une casserole fumante sur le feu et nous avalions un bouillon sain quelques heures plus tard.

En Asie, vous ne pouvez pas le rater; là-bas, les bouillons sont bus toute la journée. La différence avec notre pays, c'est qu'ils considèrent le bouillon comme l'élément principal, car un produit avec tant de bon ingrédients qui reste sur le feu pendant des heures pour extraire toutes les saveurs mérite cette place.

L'offre des restaurants asiatiques et de bars à ramen est également devenue indispensable dans nos grandes villes ces dernières années. Cependant, préparer un tel bol de soupe comme repas chaud sur la base d'un bon bouillon maison, reste très fastidieux. Tous ceux qui s'y sont aventurés savent que la préparation d'un bouillon demande non seulement beaucoup de temps (et d'énergie), mais aussi – surtout pour les bouillons asiatiques – beaucoup d'ingrédients difficile à trouver.

Brouillon propose des bouillons prêts à l'emploi, liquides et sains, qui servent de base à un soupe-repas. Les consommateurs peuvent préparer rapidement un repas sain à la maison en 15 minutes en faisant chauffer le bouillon, en ajoutant des nouilles/pâtes/riz et les ingrédients de leur choix en terminant avec des garnitures telles que des herbes fraîches, de l'huile épicée ou de la ciboule. Comme son nom l'indique, vous faites votre propre *brouillon*, en ajoutant les ingrédients de votre choix.

Traditionnellement, un bouillon que vous achetez dans le commerce contient beaucoup de sucres, de sels et de conservateurs, ce qui est mauvais pour la santé. Brouillon, en revanche, est fabriqué à partir d'ingrédients naturels et contient jusqu'à 20 fois moins de sels et de sucres que les bouillons traditionnels. Nous choisissons délibérément de stériliser le bouillon et n'ajoutons donc aucun MSG, aucun extrait de levure et aucun conservateur. La stérilisation permet également de conserver le bouillon pendant deux ans dans votre garde-manger, sans réfrigération. Tous les Brouillons sont 100% naturels, fabriqués à partir de vrais ingrédients et bons pour la santé. Ils sont également produits de manière véritablement artisanale par le producteur Belfond. Ils sont mijotés pendant des heures dans la casserole (le bouillon de coco au curry jaune met deux jours à atteindre son goût final!), puis ils sont assaisonnés pour avoir son goût raffiné !

**BROUILLON**

# Trois saveurs, plein de possibilités

La gamme de Brouillon contient 3 produits différents.



## Miso Mushroom

Un Bouillon végétalien inspiré des saveurs du Japon avec des champignons, du miso et des algues séchées. Une vraie bombe Umami pour créer son propre soupe ramen en ajoutant nouilles et ingrédients aux choix comme des mange-tout, champignons, oeuf dur,...

Une alternative saine aux fameux instant noodles !



## Italian Tomato

Un bouillon classique végétalien où nous avons ajouté des tomates et du basilic pour en faire la base parfaite pour un soupe-repas. Nous avons différentes recettes disponibles sur nos chaînes: soupe style bolognaise saine, risotto aux tomates, ragoût du Moyen-Orient avec pois chiches ou lentilles, soupe minestrone, bouillabaisse, ...



## Yellow Curry Coco

Un bouillon de poulet classique avec une pâte de curry faite maison et du lait de coco. De cette façon ce Brouillon peut-être utilisé très facilement pour en faire un soupe style Thai au poulet ou un Dahl Indien.

**BROUILLON**

## Rencontre avec Kaatje, la fondatrice de Brouillon

Je suis depuis longtemps fascinée par la nouveauté, ce qui s'est manifesté dans mon master en recherche sur l'innovation, suivi de ma carrière de cinq ans chez imec en tant que responsable de l'innovation pour les applications logicielles. Autant j'ai aimé occuper cette fonction, autant les sujets ne me passionnaient pas totalement. Et puis, il y avait ce rêve de créer un jour quelque chose moi-même dans le secteur alimentaire...

Passionnée par la cuisine, je suis toujours les dernières tendances alimentaires. Lorsque le C-19 est venu bouleverser notre planète et que nous avons été contraints de rester chez soi, une période d'expérimentation a commencé pour moi. Après 34 tentatives, je suis finalement passé maître dans l'art de faire du pain au levain. J'ai fait des rouleaux de printemps par douzaine, j'ai préparé des menus complets de trois plats, ..... Imaginez cela !

Lorsque la deuxième vague s'est manifestée à l'automne 2020, j'ai commencé à expérimenter avec toutes sortes de bouillons que je laissais longtemps sur le feu pendant que j'enchaînais les réunions pour le travail. Comme la saveur pure de ces bouillons m'inspirait, j'ai commencé à les utiliser comme ingrédient principal, souvent en incorporant les restes disponibles dans mon frigo.

J'étais tellement convaincue de ce nouveau (et en même temps ancien) type de nourriture réconfortante que je voulais que d'autres personnes le découvrent aussi. Me doutant que tout le monde n'avait pas envie d'avoir une marmite de bouillon bouillonnant dans sa cuisine pendant des heures, j'ai étudié le marché et constaté qu'aucun bouillon naturel pour faire des soupes repas n'existait déjà dans le commerce.

Après un an et demi d'expérimentation et de tests, j'ai lancé Brouillon début 2022. Mon objectif est de gérer ce projet à temps plein. Actuellement, je travaille toujours à temps partiel pour l'université UCLL en tant que chercheur.

Fière de moi d'avoir saisi cette aventure à deux mains!



**BROUILLON**

## Retour des client

"Très bon! Riche en saveur, et un base parfaite pour mes ramen!" -  
Stephanie

"Very versatile base for your recipes.  
In 10 to 15 minutes you will have a steaming plate of  
comfort food without putting in all the work.  
Since the ingrédients are so pure, we even like to  
serve some to our 15 month old (he really enjoys this  
one with some pasta, chicken and steamed carrot  
sticks). Higly recommend to try!" - Louise

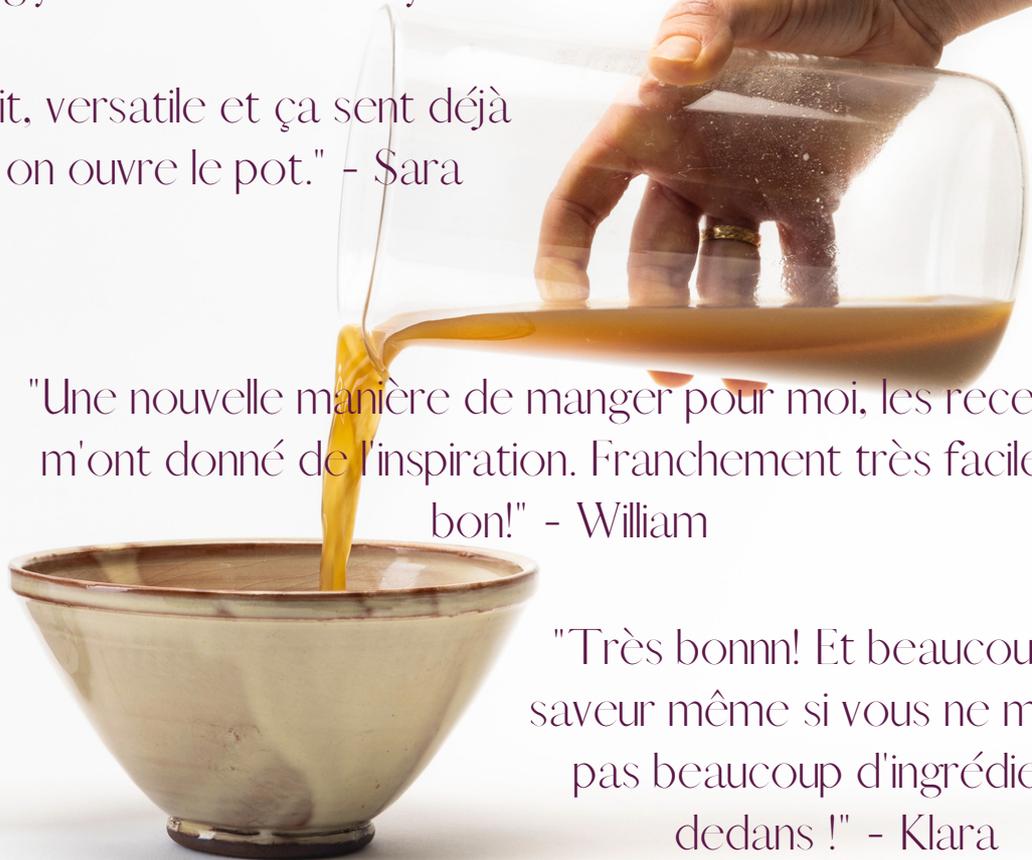
"Super produit, versatile et ça sent déjà  
bon quand on ouvre le pot." - Sara

"Une nouvelle maniere de manger pour moi, les recettes  
m'ont donné de l'inspiration. Franchement très facile et  
bon!" - William

"Très bonnn! Et beaucoup de  
saveur même si vous ne mettez  
pas beaucoup d'ingrédients  
dedans !" - Klara

"Greatly recommended for everyone who loves Japanese ramen as it's  
super easy and tasteful as a basis. I just added some ramen and some  
fresh vegetables to the bouillon, which was enough to have a healthy  
meal (the bouillon is really well seasoned). My boyfriend also loved it!" -

Ana



**BROUILLON**

# VOUS CHERCHEZ DE L'INSPIRATION ?



Sur notre **site web** et  
**Instagram**, nous inspirons nos  
clients, avec des recettes d'une  
grande variété!

**BROUILLON**

# Ramen au porc épicé sambal

## Pour 2 personnes

- 1 pot de Miso Mushroom
- Huile de sésame
- 1 cuillère à café de gingembre frais, finement haché
- 1/2 oignon, finement haché
- 2 gousses d'ail, écrasées en pulpe
- 200g de porc haché
- 1 cuillère à café de sambal (badjak ou autre)
- Sel
- 150 g nouilles de blé (larges)
- 1 bok choy
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 4 cuillères à soupe de maïs en boîte
- Optionnel: Une poignée de germes de soja
- Poignée de coriandre fraîche
- 2 cuillères à soupe des oignons croustillants

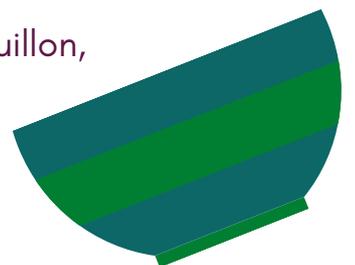


Faites chauffer une dose d'huile de sésame dans une poêle à feu moyen-élevé et faites sauter le gingembre et l'oignon pendant 1 minute. Ajouter l'ail et faire sauter pendant 1 minute avant d'ajouter la viande hachée. Faites sauter la viande pendant quelques minutes, coupez la en petits morceaux jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Ajoutez le sambal et faites frire pendant encore 1 minute.

Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les nouilles al dente. Effeuiliez les feuilles des bébés pak choi et ajoutez-les à l'eau pendant la dernière minute de cuisson. Égoutter et rincer brièvement à l'eau froide.

Faites chauffer le bouillon et ajoutez la sauce soja. Répartissez le bouillon, les nouilles et le pak choi dans deux bols. Recouvrez avec la viande hachée, le maïs, les germes, la coriandre et les oignons croustillants.

Profitez-en !



**BROUILLON**

# Tom kha gai (Soupe de poulet thaïlandaise au citron vert)

## Pour 2 personnes

1 pot de Yellow Curry Coco  
90 g de riz  
200g cuisses de poulet désossées, en morceaux  
Huile  
1 oignon, râpé  
1 morceau de gingembre de la taille d'un pouce, pelé et râpé  
2 gousses d'ail, écrasée en pulpe  
½ poivron rouge, en bandes  
150g shiitake, en bandes  
1 piment thaï, épépiné & coupé en rondelles  
1 cuillère à soupe de sauce de poisson  
2 cuillère à soupe de jus de citron vert  
Coriandre fraîche



Faites cuire le riz dans de l'eau salée en suivant les instructions figurant sur le paquet.

Coupez le poulet en morceaux et assaisonnez-les de sel et de poivre.

Dans une casserole, faites chauffer de l'huile et faites revenir l'oignon et le gingembre à feu doux.

Ajoutez l'ail et faites sauter pendant encore 1 minute avant d'arroser avec le bouillon. Faites chauffer le bouillon et une fois qu'il est chaud, ajoutez le poivron, le shiitake, le piment et les morceaux de poulet. Laissez mijoter pendant 10 minutes à feu doux ou moyen.

Ajoutez le riz à la soupe et assaisonnez encore avec la sauce de poisson et le jus de citron vert. Répartissez la soupe dans des bols et garnissez-les de coriandre fraîche.



**BROUILLON**

# Risotto aux tomates cerises rôties avec pesto de pistaches

## Pour 2 personnes

1 pot de Italian Tomato

400g tomates cerises

Poivre et sel

Huile d'olive

1 petit oignon, râpé

2 gousses d'ail, écrasée en pulpe

170g riz de risotto

Poivre et sel

250 ml vin blanc

Un morceau de beurre

## Pour le pesto

15g feuilles de basilic

1 gousse d'ail

30g pecorino

30g pistaches, grillé

60 ml d'huile d'olives

1 cuillère à soupe de citron

Poivre et sel



Faites chauffer le four à 180°C. Placez les tomates cerises dans un plat à four, saupoudrez de sel et de poivre et faites-les cuire au four pendant environ 20-15 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une petite casserole et faites-y revenir l'oignon pendant 2 minutes avant d'ajouter l'ail écrasé. Continuer la cuisson pendant 1 minute et ajouter le riz. Augmentez un peu le feu et faire sauter pendant 1 minute. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Déglacez avec le vin blanc et laissez mijoter avant d'ajouter une louche de bouillon. Remuez jusqu'à ce que le bouillon soit complètement absorbé et ajoutez une autre louche. Répétez cette opération jusqu'à ce que le riz soit al dente (cela prend environ 20 minutes).

Pendant ce temps, préparez le pesto en mélangeant tous les ingrédients dans un petit robot culinaire ou avec un mixeur à main jusqu'à obtenir une consistance lisse. Goûtez et assaisonnez de sel et de poivre.

Mélangez le pesto au risotto avec une noix de beurre et servir avec les tomates rôties.

**BROUILLON**

# CONTACTEZ -NOUS!



SI VOUS VOULEZ PLUS D'INFO SUR  
B(R)OUILLON, N'HÉSITEZ PAS ET  
CONTACTEZ MOI.

SITE WEB: [WWW.BROUILLON.BE](http://WWW.BROUILLON.BE)

EMAIL: [INFO@BROUILLON.BE](mailto:INFO@BROUILLON.BE)

PHONE: 0495 70 23 31

SOCIAL: [@BROUILLON.BOUILLON](https://www.instagram.com/BROUILLON.BOUILLON)

