

# Yooji

**COPIEUR OFFICIEL**  
du fait maison  
pour bébé

## YOOJI PRÉSENTE SES RECETTES DE SAISON POUR BÉBÉ À RÉALISER AVEC SES PORTIONS DE PURÉES PRÊTES À CUISINER



Le copieur officiel du fait-maison, qui révolutionne l'alimentation des tout petits avec ses portions de purées bio surgelées, livre ses meilleures recettes pour bébés.

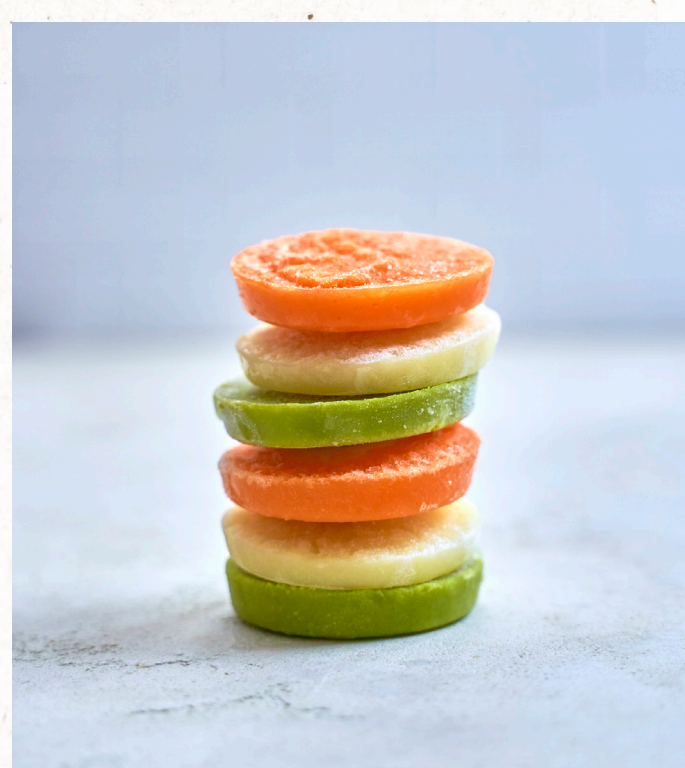
De quoi donner de l'inspiration pour cuisiner en 2 temps 3 mouvement avec ses produits inspirés du fait-maison.



### YOOJI : L'ALLIÉ DU FAIT-MAISON POUR LES PARENTS !

Pour la marque aux portions givrées prêtes à cuisiner, rien de mieux pour l'alimentation de bébé que la cuisine maison ! C'est pour cette raison que l'idée originelle du concept Yooji est de copier les parents en reproduisant à grande échelle, la qualité et le goût des purées préparées maison par les parents :

- Des purées de légumes & hachés de viandes et poissons sans superflus : des ingrédients bio de qualité, majoritairement français, de l'eau de cuisson et c'est tout !
- Comme à la maison, une cuisson douce à la vapeur suivie d'une surgélation rapide pour conserver les vrais bons goûts des ingrédients et toutes leurs qualités nutritionnelles.
- Des portions de purées pour cuisiner plus de 1000 recettes en choisissant d'associer les portions entre-elles ou de les mélanger à ses propres préparations maison.



@Juliette Turrini – Joyful Table

### DES RECETTES PRINTANIÈRES POUR COLORER L'ASSIETTE DE BÉBÉ

Petit pois, tomate, courgette, poivron... faites place à l'été dans les plats de bébé et à son lot de légumes variés et colorés et aux saveurs douces et acidulés.

Pour l'occasion Yooji propose de (re)découvrir ses produits phares de saison :

- comme sa purée de petit pois, préparée avec 72% de petit pois, d'eau de cuisson et c'est tout ! Une texture lisse et onctueuse, fidèle à la purée maison pour régaler les petites bouches dès 4 mois ;
- ou encore sa ratatouille, savoureux mélange en morceaux aux accents typiques du sud à base de courgette, tomate, aubergine, poivron, oignon et de riz pour une purée équilibrée.



Purée lisse de PETIT POIS BIO  
4,45€ les 480g



Purée de RATATOUILLE BIO  
avec morceaux fondants  
4,75€ les 480g

Et pour démarrer cette saison avec un carnet de recettes déjà bien rempli, l'équipe Yooji a laissé aller sa créativité et propose des recettes à préparer simplement avec ses portions pour les parents pro-far niente, ou des préparations plus élaborées pour les grands cuistots qui ne prennent pas de pause l'été !

### CRÈME DE PETIT-POIS CABILLAUD : DÈS 6 MOIS

- Portions de petit pois Yooji (quantité à adapter à l'âge de bébé)
- 1 portion de 10g de haché de cabillaud Yooji
- 1 CC de crème fraîche
- 1 touche de ciboulette

1 Faire réchauffer les galets de petits pois Yooji au micro-ondes ou à la casserole. Y ajouter la pointe de crème et la ciboulette bien hachée et mélanger.

2 Faire réchauffer la portion de cabillaud au micro-ondes ou au bain-marie.

3 Dresser l'assiette de bébé.



@Juliette Turrini – Joyful Table



@Juliette Turrini – Joyful Table

### RATATOUILLE, POULET, TOUCHE DE BASILIC : DÈS 9 MOIS

- 9 portions de purée de ratatouille Yooji (quantité à adapter à l'âge et l'appétit de bébé)
- 1 portion de 10g de haché de poulet Yooji
- 1 CC d'huile d'olive
- 1 pointe de basilic

1 Faire réchauffer les galets de ratatouille Yooji au micro-ondes ou à la casserole. Y ajouter l'huile d'olive et le basilic haché et mélanger.

2 Faire réchauffer la portion de poulet au micro-ondes ou au bain-marie.

3 Dresser l'assiette de bébé.



@Juliette Turrini – Joyful Table

### GALETTE POULET – PETIT POIS – SEMOULE : DME

- Portions de haché de poulet Yooji (10g pour bébé < 12 mois. 20g pour bébé > 12mois)
- Portions de purées de petit pois Yooji (quantité à adapter à l'âge et l'appétit de bébé)
- 1 à 2 CS de semoule
- 1 CC d'huile de colza
- Chapelure

1 Réchauffer les portions de purée de petit pois Yooji au micro-ondes ou à la casserole.

2 Réchauffer la portion de poulet Yooji au micro-ondes ou au bain-marie.

3 Cuire la semoule.

4 Mélanger les 3 ingrédients ensemble.

5 Former des petites galettes et recouvrir d'un petit peu de chapelure pour ajouter un peu de croustillant. Faire dorer dans une poêle chaude avec le filet d'huile de colza.



@Juliette Turrini – Joyful Table

### CRUMBLE RATATOUILLE – JAMBON : 9 MOIS

- 9 portions de purée de ratatouille Yooji (quantité à adapter à l'âge et l'appétit de bébé)
- 10g de lamelle de jambon blanc
- 1 CS de farine
- Un peu de beurre

1 Faire la pâte à crumble : mélanger le beurre avec la farine.

2 Faire réchauffer la purée de ratatouille Yooji au micro-ondes ou à la casserole et la servir dans un plat allant au four. Disposer par-dessus les petits morceaux de jambon.

3 Ajouter la pâte à crumble et faire dorer 15min au four.



@Juliette Turrini – Joyful Table

### RISOTTO COURGETTE – SAUMON : 9 MOIS

- 1 demi-courgette
- 2 CS de riz
- 1 portion de 10g de saumon Yooji
- 1 CC d'huile d'olive
- Un peu de thym
- 1 touche de parmesan

1 Faire chauffer le riz dans l'eau bouillante.

2 Faire la purée de courgette : chauffer la demi-courgette à la vapeur et la réduire en purée. Ajouter l'huile d'olive et le thym. Mélanger avec le riz égoutté et le parmesan.

3 Réchauffer la portion de saumon Yooji (micro-ondes ou bain marie) et parsemer sur le risotto. Servir à bébé !

### CONTACT PRESSE / Living room

Tiffany Ferreira / tiffany.ferreira@livingroom.fr – 01 55 34 37 60

Clara Lucas / clara.lucas@livingroom.fr – 06 75 68 54 91