



Yooji

COPIEUR OFFICIEL
du fait maison
pour bébé

RÉGALEZ BÉBÉ COMME UN CHEF AVEC YOOJI !

Dans le prolongement de la Semaine du Goût qui s'est déroulée du 11 au 17 octobre, la startup qui révolutionne l'alimentation des tout-petits avec ses portions de purées bio surgelées inspirées du fait maison va plus loin pour régaler leurs papilles.

Yooji a confié au célèbre chef & jeune papa Yoni Saada (finaliste Top Chef, créateur des délicieuses cantines méditerranéennes Bagnard, chef du restaurant Phenice et du nouveau comptoir street food Zaza...) la mission de créer des recettes à base de ses portions de purées pour épater petits et grands.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE • 20 octobre 2021

AUSSI BON QUE LE FAIT-MAISON !

Parce qu'il n'y a rien de mieux que la cuisine maison, l'idée originelle de Yooji est de reproduire à grande échelle le goût et la qualité des petits plats préparés par les parents.

Une sacrée mission qui anime l'équipe au quotidien et l'a conduite à cuisiner dans son atelier d'Agen ses recettes en copiant le fait-maison pour bébés :



des recettes sans superflus à base d'ingrédients bio, français, cueillis à maturité ;



une cuisson douce à la vapeur suivie d'une surgélation rapide pour conserver les vrais bons goûts des ingrédients mais également leurs qualités nutritionnelles ;



des petites portions pour doser le repas de bébé selon son âge ou son appétit, et lui préparer un repas sur-mesure.

Un processus de fabrication aussi bon que le fait-maison qui garantit des purées au meilleur des goûts à tous les bébés, Yooji ayant été élue meilleure purée du marché*. De quoi satisfaire les papas et mamans actifs qui ne peuvent pas toujours proposer un repas complet maison à leur bébé et trouvent en Yooji un moyen de faciliter leur quotidien grâce à des portions prêtes à cuisiner qui ravissent les papilles de leur bébé.

**Étude réalisée en partenariat avec l'Agrotec d'Agen en janvier 2020 auprès de 83 parents.*



AVEC SES PORTIONS DE PURÉES BIO PRÊTES À CUISINER, YOOJI LIBÈRE LA CRÉATIVITÉ DES PARENTS EN CUISINE !



Risotto de patate douce, hachis parmentier de bœuf, ou encore fondue de poireaux au saumon, plus de 1000 recettes peuvent être réalisées facilement en choisissant parmi la sélection des produits Yooji :

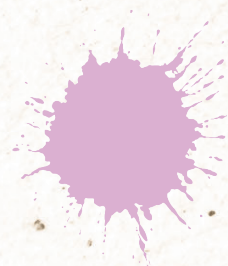
- 17 variétés de purées de légumes lisses ou avec petits morceaux, selon l'âge du bébé
- 7 variétés de petits hachés de viandes ou poissons, pour introduire la juste dose de protéines

Des petites portions à mélanger entre-elles ou à associer avec une préparation maison : la seule limite étant l'imagination des parents !



À RETROUVER SUR YOOJI.FR

Yooji



DES IDÉES DE CHEF POUR IMPRESSIONNER BÉBÉ



Pour tous les parents qui aimeraient varier les plaisirs et préparer des petits plats toujours plus surprenants pour bébé en 2 temps 3 mouvements grâce à ses portions prêtes à cuisiner, Yooji va désormais proposer des recettes dans son blog www.yooji.fr/cestvouslechef sur lequel seront évidemment disponibles les recettes de Yoni Saada.

Chef, mais aussi Papa,
Yoni Saada (Top Chef, Phenice, Bagnard)
a laissé son imagination s'exprimer
et propose pour le lancement de notre blog
3 recettes élaborées à base de produits
Yooji qui vont régaler les bébés !



Yooji

la recette du chef !

PURÉE DE PETIT POIS YOOJI, GIROLLES ET ŒUF DUR EN LAMELLES

Dès 9 mois



© 2021 Charlotte Brunet Photographe Culinair

ingrédients

Purée de petit pois Yooji 7 portions
Girolles 20g
Œuf ¼ pièce
Oignons rouge 1/8 de pièce
Huile d'olive 1 cac
Mâche 1 petite main

préparation

Cuire l'œuf dur dans l'eau bouillante pendant 10 minutes. Nettoyer les girolles. Éplucher et tailler finement l'oignon rouge. Nettoyer la mâche. Poêler à l'huile d'olive bien chaude les girolles et l'oignon rouge pendant 20 minutes. Réchauffer la purée de petit pois Yooji à feu doux à la casserole ou au micro-ondes.

Dresser en disposant joliment la purée, ajouter au milieu l'œuf dur, entourer de girolles et oignon, puis terminer avec la mâche ciselée.

Yooji

la recette du chef !

PURÉE DE CAROTTE ET POMME DE TERRE, JUS D'ORANGE ET ABRICOT, CABILLAUD

Dès 6 mois



© 2021 Charlotte Brunet Photographe Culinaire

ingrédients

Purée de carotte lisse Yooji 5 portions
Pomme de terre ½ pièce
Jus d'abricot
Jus d'orange
Cabillaud Yooji 1 portion de 10g
Sumac 1 pincée
Persil plat 1 branche
Huile d'olive 1 cac

préparation

Laver la pomme de terre et la mettre au four avec la peau pendant 15/20 minutes à 170°C. Réchauffer la purée de carotte Yooji à la casserole ou au micro-ondes. Retirer la peau de la pomme de terre, écraser la chair puis mixer avec la purée de carotte et la cuillère d'huile d'olive.

Réchauffer la portion de cabillaud Yooji au micro-ondes ou au bain-marie. Dresser en disposant le cabillaud, la purée de carotte/pomme de terre. Parsemer du persil ciselé et de sumac. Finissez en arrosant avec le jus d'orange et abricot.

Yooji

la recette du chef !

PURÉE DE PANAIS AU FROMAGE GREC, CHANTILLY VANILLE ET POUDRE DE TUILE NOISETTE

Dès 12 mois



© 2021 Charlotte Brunet Photographe Culinaire

ingrédients

Purée de panais Yooji 2 portions
Fromage Grec 1 cac
Nocciolata ½ cac
Crème 30% 10 ml
Vanille 1/8 gousse

Pour une dizaine de tuiles :

Farine 30 gr
Beurre 60 gr
Sucre poudre 125g
Noisettes concassées 30 gr
Jus d'oranges 50 gr

préparation

Réchauffer la purée de panais Yooji à la casserole ou au micro-ondes. Laisser refroidir puis ajouter le fromage grec.

Réaliser les tuiles : mélanger tous les ingrédients avec le beurre fondu, étaler sur un papier cuisson puis cuire au four à 180°C. Monter la crème en chantilly. Couper en deux les gousses de vanille puis faire sécher au four à 80°C pendant 1h, passer au pilon pour obtenir une poudre.

Dresser en disposant la purée de panais, y ajouter la Nocciolata au centre, puis quelques quenelles de chantilly par-dessus. Disposer joliment les tuiles et saupoudrer de vanille séchée.

Yooji