

Purée de céleri aux pommes et noix



Fiche Aidomenu n°2965

GRAMMAGE DU GEMRCN

• Ingrédients pour 100 personnes âgées

	Quantité	PU	Total
Céleri rave équeuté	20,000 KG	0,72	14,40
Pomme Idared fr kg	3,000 KG	0,97	2,91
Jus de citron concentré 1 lt	0,250 LT	1,43	0,36
Margarine de cuisine 500 g	0,200 KG	1,03	0,21
Beurre doux 250 g	0,200 KG	3,18	0,64
Noix cerneaux invalides 1 kg	0,800 KG	7,74	6,19
Persil haché sg 250 g	0,050 KG	1,05	0,05
Noix de muscade moulue bt 1 lt	0,005 KG	18,38	0,09
Sel fin 1 kg	0,025 KG	0,19	0,00
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,005 KG	6,45	0,03

• Mise en œuvre

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire le céleri rave et les pommes. Eplucher, détailler en cubes, citronner, réserver.
- Débarrasser en gastronomes perforés le céleri rave, cuire à four vapeur 15 à 20 minutes. Réduire en purée, réserver au chaud (+ 63 °C).
- Suer dans la moitié du mélange de matières grasses frémissantes les dés de pomme, réserver au chaud (+ 63 °C).
- Suer dans le reste de matières grasses frémissantes la purée de céleri. Ajouter les cerneaux de noix préalablement mixés et la noix de muscade. Incorporer les dés de pommes, assaisonner, réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser la purée de céleri, décorer de cerneaux de noix et de dés de pommes au départ.

• Coût portion 189 g = 0,249 €

• Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 145	Protéines : 3,1 g	Fibres : 5,8 g
Kjoules : 607	Glucides : 12,9 g	
	Lipides : 8,9 g	

Kissiel au miel



Fiche Aidomenu n°2293

GRAMMAGE DU GEMRCN

• Ingrédients pour 100 personnes âgées

	Quantité	PU	Total
Lait 1/2 écrémé UHT 1 lt	10,000 LT	0,49	4,90
Fécule de pomme de terre 250 g	0,500 KG	3,72	1,86
Amande poudre 1 kg	0,500 KG	4,81	2,40
Miel mille fleurs liquide pot 1 kg	0,750 KG	4,65	3,49
Vermicelle multicolore 1 kg	0,400 KG	4,03	1,61

• Mise en œuvre

- Mélanger la moitié du miel et la poudre d'amande avec trois quarts du lait. Porter à ébullition, réserver.
- Délayer la fécule de pomme de terre avec le lait restant. L'incorporer petit à petit au lait chaud, porter à ébullition en remuant constamment jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajouter le miel restant. Dresser dans des ramequins, réserver en enceinte réfrigérée (0 /+ 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Parsemer de vermicelles multicolores au départ.

• Coût portion 122 g = 0,143 €

• Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 132	Protéines : 4,4 g	Lipides : 4,8 g
Kjoules : 552	Glucides : 17,8 g	Fibres : 0,8 g
	dont sucres : 13,5 g	Calcium : 129 mg