

Pommes de terre au fromage blanc



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°891

• Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Pommes de terre kg ABE	9,000 KG	1,17	10,53
Fromage blanc frais nature 36 % 100 g ABE	32,000 UN	0,46	14,72
Crème fraîche épaisse de Normandie 5 lt ABE	0,800 LT	6,10	4,88
Persil botte ABE	0,120 UN	1,35	0,16
Ail vrac kg ABE	0,080 KG	6,50	0,52
Sel fin 1 kg ABE	0,035 KG	0,46	0,02
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,005 KG	10,75	0,05
Salade batavia pièce ABE	4,000 UN	0,12	0,48
Ciboulette sg 250 g	0,080 KG	3,24	0,26

• Mise en œuvre

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les légumes. Essorer la salade, mixer l'ail et le persil, réserver.
- Plaquer les pommes de terre dans des gastronormes perforés, cuire à four vapeur 20 à 25 minutes. Eplucher, réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Mélanger le fromage blanc et la crème. Ajouter la persillade, assaisonner. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser les pommes de terre sur feuilles de salade, accompagner de fromage blanc, parsemer de ciboulette au départ.

• **Coût portion** 123 g = 0,316 €

• Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 112 Protéines : 4,3 g
Kjoules : 469 Glucides : 13,2 g
Matières grasses : 4,4 g

Pintade à la crème d'ail



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°4592

• Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Pintade PAC fermière fr 1,3 kg LR	18,200 KG	6,59	119,94
Huile de tournesol 1 lt	0,150 LT	1,28	0,19
Beurre doux 250 g	0,400 KG	3,95	0,76
Oignon émincé sg 2,5 kg	0,450 KG	1,21	0,54
Eau	3,000 LT	-	-
Fonds blanc de volaille bt 800 g	0,120 KG	14,00	1,68
Ail vrac kg	0,150 KG	3,23	0,48
Roux blanc bt kg	0,060 KG	9,22	0,55
Crème liquide 35 % UHT brique 1 lt	0,750 LT	2,79	2,09
Sel fin 1 kg	0,040 KG	0,23	0,01
Poivre blanc moulu 1 kg	0,008 KG	13,20	0,11

• Mise en œuvre

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire l'ail. Réserver.
- Plaquer les pintades dans des gastronormes pleins préalablement graissés. Assaisonner, cuire à four modéré (160/180 °C) 50 minutes environ. Débarrasser, réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Suer dans la matière grasse frémissante les oignons. Moullir le fonds blanc de volaille dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire, ajouter les gousses d'ail. Porter à ébullition, cuire 10 minutes. Mixer, lier au roux blanc, crémer, assaisonner. Réserver au bain-marie (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser les pintades préalablement portionnées, napper de sauce au départ.

• **Coût portion** 136 g = 1,272 €

• Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 280 Protéines : 31,9 g
Kjoules : 1180 Glucides : 1,8 g
P/L : 2 Matière grasses : 16,3 g