

Gratinée aux marrons



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°10019

Ingrédients pour 100 personnes âgées

	Quantité	PU	Total
Pomme de terre lamelle cuite s/v 2 kg	18,000 KG	1,15	20,70
Beurre doux 250 g	0,180 KG	3,56	0,64
Pleurote kg	2,500 KG	5,82	14,55
Crème fraîche épaisse 30 % MG 1 lt	0,200 KG	2,55	0,51
Persil haché sg 1 kg	0,050 KG	1,93	0,10
Marrons pelés sg 1 kg	1,500 KG	5,78	8,67
Oignon émincé sg 2,5 kg	1,200 KG	0,82	0,98
Lait 1/2 écrémé UHT 1 lt	2,500 LT	0,49	1,23
Roux blanc bt kg	0,150 KG	6,67	1,00
Sel fin 1 kg	0,050 KG	0,26	0,01
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,007 KG	12,73	0,09
Emmental râpé 45 % kg	1,200 KG	4,08	4,90

Progression

- Rincer les pommes de terre lamelle à l'eau chaude, réserver.
- Faire revenir les champignons dans la moitié de matière grasse. Ajouter la crème fraîche, le persil puis les marrons. Assaisonner, cuire 3 minutes. Réserver au chaud (+ 63 °C).
- Suer dans la moitié de matière grasse frémissante restante les oignons, assaisonner. Mouiller de la quantité de lait nécessaire, porter à ébullition. Lier au roux blanc. Mijoter 4 à 5 minutes, rectifier l'assaisonnement, réserver au bain-marie (+ 63 °C).
- Dans des gastronormes pleins, disposer une première couche de pommes de terre puis une couche de mélange champignons-marrons. Terminer par une couche de pommes de terre. Napper de sauce, saupoudrer d'emmental râpé. Gratinier à four chaud (180/200 °C) 10 minutes environ, réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

Coût portion 232 g = 0,534 €

Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 281 Protéines : 9,1 g Fibres : 4,9 g
 Kjoules : 1176 Glucides : 41,8 g
 Matières grasses : 7,6 g

Crème brûlée chocolatée aux poires



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°5346

Ingrédients pour 100 personnes âgées

	Quantité	PU	Total
Préparation pour crème renversée/brûlée bt 1,35 kg	0,800 KG	4,39	3,51
Lait 1/2 écrémé UHT 1 lt	3,800 LT	0,49	1,86
Crème liquide 35 % UHT brique 1 lt	3,800 LT	2,28	8,66
Chocolat Force noire 50 % pistoles 5 kg	0,500 KG	6,11	3,06
Poires au sirop 1/2 fruit bt 5/1	2,500 KG	2,50	6,25
Sucre cassonade 1 kg	0,500 KG	1,63	0,82

Progression

- Egoutter les poires au sirop, détailler en cubes. Réserver.
- Délayer la préparation pour crème brûlée dans 2 litres de lait, réserver.
- Porter à ébullition le mélange de lait restant et de crème liquide. Incorporer la préparation pour crème brûlée délayée dans le mélange bouillant, cuire 2 minutes. Ajouter les pistoles de chocolat noir, laisser fondre. Garnir le fond des récipients les cubes de poires. Recouvrir de l'appareil, refroidir. Réserver en enceinte réfrigérée (0 /+ 3 °C) au moins 2 heures jusqu'au moment du service.
- Saupoudrer de cassonade, passer sous le grill très chaud au départ.

Coût portion 119 g = 0,24 €

Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 231 Protéines : 2,5 g
 Kjoules : 967 Glucides : 21,5 g
 dont sucres : 17 g
 Matières grasses : 14,9 g