

## Moquettes sauce crème



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°2422

### • Ingrédients pour 100 13/15 ans

	Quantité	PU	Total
Moquette de Vendée sg 2,5 kg LR,IGP	11,500 KG	4,85	55,78
Oignon jaune moyen	1,500 KG	0,52	0,78
Clou de girofle bt 1 lt	0,003 KG	23,45	0,07
Huile d'olive vierge extra 1 lt	0,550 LT	3,58	1,97
Carottes fraîches sac kg	2,100 KG	0,48	1,01
Céleri branche frais kg	0,350 KG	1,28	0,45
Oignon émincé sg 2,5 kg	0,350 KG	1,21	0,42
Ail émincé sg 250 g	0,055 KG	2,47	0,14
Thym entier bt 1 lt	0,018 KG	8,96	0,16
Eau	4,500 LT	-	-
Bouillon de volaille bt 1,4 kg	0,090 KG	7,39	0,67
Roux blanc bt kg	0,090 KG	9,22	0,83
Crème liquide 35 % UHT brique 1 lt	1,500 LT	2,79	4,19
Sel fin 1 kg	0,070 KG	0,23	0,02
Poivre blanc moulu 1 kg	0,005 KG	13,20	0,07

### • Mise en œuvre

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les légumes. Piquer la moitié des oignons de clous de girofle, détailler les carottes en rondelles, émincer le céleri. Réserver.
- Mettre les moquettes dans une grande quantité d'eau froide non salée, ajouter les oignons piqués de clous de girofle, porter à ébullition, cuire 40 à 50 minutes. Egoutter, réserver.
- Suer dans la matière grasse frémissante les carottes, le céleri et les oignons. Ajouter l'ail et le thym, mouiller du bouillon de volaille dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire, cuire 10 minutes. Lier au roux blanc, crémier, rectifier l'assaisonnement.
- Mélanger les moquettes et la sauce crème, réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

• **Coût portion** 250 g = 0,666 €

### • Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 296 Protéines : 13,3 g Fibres : 18,5 g  
 Kjoules : 1239 Glucides : 24,4 g Fer : 4,5 mg  
 Matières grasses : 12,1 g

## Poire à l'angélique



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°603

### • Ingrédients pour 100 13/15 ans

	Quantité	PU	Total
Poires au sirop 1/2 fruit bt 5/1	12,000 KG	2,26	27,12
Crème liquide 35 % UHT brique	1,200 LT	2,79	3,35
Chocolat noir couverture 55 % cacao kg	0,450 KG	4,17	1,88
Angélique confite 1 kg	0,600 KG	8,89	5,33

### • Mise en œuvre

- Faire fondre le chocolat au bain-marie. Réserver.
- Porter la crème à ébullition. Hors du feu, incorporer le chocolat fondu, remuer jusqu'à obtention d'une texture lisse. Réserver en enceinte réfrigérée 2 heures minimum.
- Dresser les poires au sirop préalablement égouttées. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Monter la crème chocolatée en chantilly à l'aide du batteur-mélangeur. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Déposer une rosace de chantilly au chocolat sur les poires, parsemer d'angéliques confites au départ.

• **Coût portion** 143 g = 0,377 €

### • Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 155 Protéines : 0,9 g Fibres : 2,8 g  
 Kjoules : 649 Glucides : 24,1 g  
 Dont sucres : 23,2 g  
 Matières grasses : 5,6 g