

## Gratin d'endives au camembert



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°739

### Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Endive fraîche kg	18,000 KG	2,30	41,40
Beurre doux 250 g	0,300 KG	5,68	1,70
Oignon émincé sg 2,5 kg	1,000 KG	0,81	0,81
Cumin carvi moulu bt 1 lt	0,007 KG	7,87	0,06
Sucre semoule sac 1 kg	0,500 KG	0,71	0,36
Camembert 45 % 250 g	8,000 UN	1,10	8,80
Oeuf entier liquide 2 lt	1,800 LT	2,21	3,98
Crème liquide 35 % brique 1 lt	0,400 LT	2,49	1,00
Sel fin 1 kg	0,050 KG	0,26	0,01
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,007 KG	10,67	0,07

### Progression

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les endives. Couper en fines lamelles dans le sens de la longueur. Réserver.
- Détailler le camembert en morceaux, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Mélanger l'œuf entier liquide avec la crème, assaisonner, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Suer dans la matière grasse les oignons. Ajouter les endives, le cumin et le sucre. Assaisonner, cuire 10 à 12 minutes. Réserver au chaud (+ 63 °C).
- Plaquer dans des gastronomes pleins, disposer le camembert sur le dessus, verser le mélange œuf-crème. Cuire à four chaud (200/220 °C) 25 à 30 minutes environ. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

**Coût portion** 184 g = 0,582 €

### Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 169    **Protéines** : 8,3 g    Fibres : 1,7 g  
 Kjoules : 707    Glucides : 9,8 g    Calcium : 146 mg  
 Matières grasses : 10,3 g

## Brochette multi-saveurs



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°12560

### Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Poire Conférence	9,000 KG	1,75	15,75
Pain d'épices 470 g	1,200 KG	2,59	3,11
Saint-Nectaire 45 % kg	1,200 KG	8,65	10,38
Sauce dessert caramel lt	0,700 LT	2,98	2,09

### Progression

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les fruits. Presser les citrons, récupérer le jus. Découper les poires en quartier puis de nouveau en trois. Arroser du jus de citron, réserver.
- Enlever la croûte du fromage, détailler en cubes, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Trancher le pain d'épices en petits morceaux, réserver.
- Disposer sur les pics de brochette 1 morceau de pain d'épices puis 1 morceau de fromage et 3 morceaux de poire. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser sur assiette, napper de sauce dessert caramel au départ.

**Coût portion** 114 g = 0,313 €

### Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 145    **Protéines** : 3,4 g    Fibres : 2,8 g  
 Kjoules : 607    Glucides : 23,7 g    Calcium : 74 mg  
 dont sucres : 19,6 g  
 Matières grasses : 3,4 g