



Purée de pois cassés aux baies roses

GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°100400

Ingrédients pour 100 personnes âgées

	Quantité	PU	Total
Pois cassés 10 kg	7,000 KG	1,08	7,53
Pommes de terre Bintje 10 kg	7,000 KG	0,79	5,53
Oignon jaune moyen kg	2,300 KG	0,79	1,82
Eau	17,000 LT	-	-
Bouillon de volaille bt 1,4 kg	0,340 KG	7,77	2,64
Beurre doux 250 g	0,450 KG	5,19	2,34
Crème liquide 35 % UHT brique 1 lt	1,100 LT	4,38	4,81
Noix de muscade mouluie bt 1 lt	0,005 KG	6,71	0,03
Baies roses bt 220 g	0,014 KG	50,15	0,70
Sel fin 1 kg	0,010 KG	0,32	0,00
Ciboulette sg 250 g	0,140 KG	3,28	0,46

Progression

- La veille, faire tremper les pois cassés dans un grand volume d'eau froide en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Concasser 1/3 des baies roses, réserver.
- Trier, laver, éplucher, désinfecter, puis rincer abondamment à l'eau claire les pommes de terre et les oignons. Détailler en morceaux, disposer dans un récipient avec les pois cassés préalablement égouttés et rincés. Mouiller du bouillon de volaille dispersé au fouet dans la quantité d'eau froide nécessaire, cuire 45 minutes à feu doux à couvert. Egoutter en réservant le liquide de cuisson. Mixer les légumes, incorporer le beurre, crémier. Finir de détendre la purée avec l'eau de cuisson des légumes, jusqu'à la consistance désirée. Ajouter la muscade, les baies roses concassées, rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser la purée sur assiette, parsemer du restant de baies roses et de ciboulette au départ.

Coût portion 238 g = 0,259 €

Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 340 Protéines : 17,9 g Fibres : 12,9 g
Kjoules : 1428 Glucides : 40,6 g
Matières grasses : 8,7 g



Fromage blanc à la rhubarbe vanillée

GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n° 100401

Ingrédients pour 100 personnes âgées

	Quantité	PU	Total
Fromage blanc battu 2 à 4 % 5 kg	8,200 KG	1,50	12,33
Rhubarbe en dés sg 1 kg	2,600 KG	1,33	3,45
Eau	0,600 LT	-	-
Sucre semoule sac 1 kg	0,600 KG	0,71	0,43
Gousse de vanille bourbon bt 140 g	0,025 KG	128,57	3,21
Coulis de framboise sg 1 kg	0,500 KG	3,34	1,67
Eventail gaufrette	0,700 KG	8,91	6,24

Progression

- Cuire la rhubarbe 15 minutes à feu doux à couvert avec la quantité d'eau nécessaire, le sucre et les gousses de vanille préalablement coupées en deux dans le sens de la longueur. Refroidir, puis répartir dans des ramequins et couvrir de fromage blanc. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Napper de coulis de framboise, ajouter un biscuit éventail au départ.

Coût portion 126 g = 0,273 €

Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 131 Protéines : 7,2 g Calcium : 142 mg
Kjoules : 550 Glucides : 15,2 g
dont sucres : 11,1 g
Matières grasses : 4,3 g