

## Gratin de pâtes Rivoli



Fiche Aidomenu n°9788

GRAMMAGE DU GEMRCN

### • Ingrédients pour 100 13/15 ans

	Quantité	PU	Total
Tortis PQS 5 kg	4,000 KG	1,01	4,04
Artichaut fond sg 2,5 kg	4,000 KG	3,00	12,00
Huile de tournesol 5 lt	0,150 LT	1,29	0,19
Oignon émincé sg 2,5 kg	0,060 KG	0,85	0,05
Lardons fumés dés n°2 fr kg	0,500 KG	4,20	2,10
Ail émincé sg 250 g	0,060 KG	3,51	0,21
Thym frais en sachet +/- 300 g	0,007 KG	3,30	0,02
Eau	15,000 LT	-	-
Bouillon de volaille bt kg	0,300 KG	7,39	2,22
Beurre doux 250 g	0,200 KG	4,81	0,96
Crème liquide 35% UHT brique 1 lt	3,000 LT	2,83	8,49
Emmental râpé 45% kg	0,600 KG	4,55	2,73

### • Mise en œuvre

- Déconditionner les fonds d'artichaut dans des gastronomes perforés. Cuire à four vapeur 8 à 10 minutes. Détailler en lamelles, réserver.
- Suer dans la matière grasse frémissante les oignons et les lardons fumés. Ajouter l'ail et le thym puis les lamelles d'artichaut. Assaisonner, réserver au chaud (+ 63 °C).
- Cuire les tortis « al dente » 7 à 9 minutes dans le bouillon de volaille dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Egoutter, débarrasser dans des gastronomes pleins préalablement graissés. Disposer la garniture aux artichauts sur le dessus, crémer, parsemer d'emmental râpé. Gratiner à four chaud (180/200 °C) 15 à 20 minutes. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

• Coût portion 243 g = 0,330 €

### • Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 318	Protéines : 9,4 g	Fibres : 4,2 g
Kjoules : 1331	Glucides : 31,8 g	Calcium : 101 mg
	Lipides : 17 g	

## Fraises poêlées au basilic



Fiche Aidomenu n°3764

GRAMMAGE DU GEMRCN

### • Ingrédients pour 100 13/15 ans

	Quantité	PU	Total
Fraise kg	12,000 KG	2,16	25,92
Beurre doux 250 g	0,230 KG	4,81	1,11
Sucre semoule sac 1 kg	0,800 KG	1,03	0,82
Amande poudre 1 kg	0,800 KG	7,38	5,90
Jus multifruits brique 1 lt	1,500 LT	1,20	1,80
Basilic frais botte 50 g	1,500 UN	0,99	1,49
Amande effilée 1 kg	0,700 KG	7,61	5,33

### • Mise en œuvre

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les fraises et le basilic. Couper les fraises en deux, émincer le basilic.
- Colorer légèrement dans la matière grasse frémissante les fraises. Incorporer le sucre et la poudre d'amande, cuire 2 minutes. Ajouter le basilic, déglacer jus de fruits, réduire. Dresser dans des coupes, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Décorer d'amandes effilées préalablement grillées et de basilic au départ.

• Coût portion 147 g = 0,423 €

### • Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 186	Protéines : 3,8 g	Lipides : 10,4 g
Kjoules : 778	Glucides : 18,6 g	Fibres : 4,6 g
	dont sucres : 18,3 g	Vitamine C : 78 mg