

Entrailles à la crème et au vin



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°7481

• Ingrédients pour 100 adultes-

	Quantité	PU	Total
Tripes de bœuf cuites fraîches fr kg	12,000 KG	8,80	105,60
Margarine de cuisine 500 g	0,100 KG	1,04	0,10
Beurre doux 250 g	0,200 KG	4,43	0,89
Oignon émincé sg 2,5 kg	1,000 KG	0,95	0,95
Ail émincé sg 250 g	0,040 KG	3,41	0,14
Vin rouge 11° 1 lt	0,600 LT	1,49	0,89
Farine ménagère T 55 1 kg	0,150 KG	0,48	0,07
Eau	5,000 LT	-	-
Bouillon de bœuf bt 1,6 kg	0,100 KG	8,39	0,84
Thym entier bt 1 lt	0,005 KG	10,95	0,05
Laurier moulu bt 1 lt / 0,275 kg	0,005 KG	9,64	0,05
Clou de girofle bt 1 lt	0,003 KG	24,03	0,07
Crème fraîche épaisse 30% MG 1 lt	0,900 KG	2,94	2,65
Sel fin 1 kg	0,020 KG	0,24	0,00
Poivre blanc moulu 1 kg	0,005 KG	11,23	0,06

• Mise en œuvre

- Suer dans le mélange de matières grasses frémissantes les oignons. Ajouter les tripes de bœuf et l'ail, rissoler 1 à 2 minutes. Déglacer vin rouge, singer, mouiller du bouillon de bœuf dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Ajouter le thym, le laurier et les clous de girofle, assaisonner. Mijoter 35 minutes à couvert en remuant fréquemment. Crémier, rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser les tripes de bœuf, napper de sauce au départ.

• Coût portion 145 g = 1,124 €

• Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 186
Kjoules : 778
P/L : 1,8

Protéines : 19 g
Glucides : 2,7 g
Lipides : 10,6 g

Cheveux de sorcières aux crevettes



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°9301

• Ingrédients pour 100 adultes-

	Quantité	PU	Total
Linguine aux œufs nid sg 1 kg	18,000 KG	5,84	105,12
Beurre doux 250 g	0,120 KG	4,43	0,53
Huile de tournesol 5 lt	0,120 LT	1,25	0,15
Echalote coupée sg 250 g	0,200 KG	2,48	0,50
Vin de table blanc 11° 1 lt	0,500 LT	1,48	0,74
Eau	3,500 LT	-	-
Fumet de poisson bt 900 g	0,035 KG	15,17	0,53
Sauce crustacés bt kg	0,210 KG	18,27	3,84
Queue de crevette décortiquée crue 70/90 sg kg	7,500 KG	14,26	106,95
Roux blanc bt kg	0,035 KG	9,22	0,32
Crème liquide 35% UHT brique 1 lt	0,700 LT	2,79	1,95
Encre de seiche dose	36,000 UN	0,50	18,00
Sel fin 1 kg	0,020 KG	0,24	0,00
Poivre blanc moulu 1 kg	0,005 KG	11,23	0,06

• Mise en œuvre

- Suer sans colorer dans le mélange de matières grasses frémissantes les échalotes. Déglacer vin blanc, mouiller du fumet de poisson et de la sauce crustacés dispersés au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Ajouter les queues de crevettes décortiquées, cuire 3 minutes. Lier au roux blanc, crémier, rectifier l'assaisonnement. Réserver au bain-marie (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Plonger les linguines encore surgelées 3 minutes dans l'eau bouillante. Egoutter, ajouter l'encre de seiche, assaisonner, bien mélanger. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser les linguines, napper de sauce aux crevettes au départ.

• Coût portion 271 g = 2,386 €

• Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 478
Kjoules : 2000
P/L : 2,7

Protéines : 29,6 g
Glucides : 64,5 g
Lipides : 10,9 g

Fibres : 3,1 g
Fer : 4,4 mg
Calcium : 131 mg