

## Poireaux en vol-au-vent



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°1661

### • Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Poireau rondelle sg 2,5 kg	12,000 KG	1,00	12,00
Beurre doux 250 g	0,300 KG	4,43	1,33
Margarine de cuisine 500 g	0,300 KG	1,04	0,31
Farine ménagère T 55 1 kg	0,600 KG	0,42	0,25
Lait 1/2 écrémé UHT 1 lt	2,800 LT	0,59	1,65
Crème liquide 35% UHT brique 1 lt	0,700 LT	2,79	1,95
Noix de muscade moulue bt 1 lt	0,008 KG	9,60	0,08
Sel fin 1 kg	0,030 KG	0,24	0,01
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,008 KG	8,87	0,07
Bouchée à garnir ronde 25 g	200,000 UN	0,13	26,00

### • Mise en œuvre

- Suer les poireaux dans le mélange de matières grasses frémissantes jusqu'à évaporation de l'eau. Singer, ajouter le lait préalablement porté à ébullition, cuire sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Crémér, ajouter la noix de muscade, assaisonner. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Plaquer les bouchées, chauffer rapidement au four. Dresser, garnir de l'appareil aux poireaux au départ.

• Coût portion 217 g = 0,437 €

### • Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 405	Protéines : 8,4 g	Fibres : 3 g
Kjoules : 1695	Glucides : 34,8 g	Calcium : 116 mg
	Lipides : 25,8 g	

## Bûche de Noël pralinée



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°1634

### • Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Feuille de génoise nature 8 mm (x14) 400 g	5,000 UN	2,80	14,00
Œuf jaune liquide 1 lt	0,400 LT	4,78	1,91
Sucre cassonade 1 kg	0,320 KG	1,77	0,57
Lait 1/2 écrémé UHT 1 lt	1,300 LT	0,59	0,77
Gélatine feuille 1 kg	0,150 KG	19,55	2,93
Praliné amande noisette seau 1 kg	1,000 KG	8,65	8,65
Crème liquide 35% UHT brique 1 lt	1,000 LT	2,79	2,79
Sucre semoule sac 1 kg	0,450 KG	0,99	0,45
Eau	0,450 LT	0,00	0,00
Chocolat noir copeaux 1 kg	0,300 KG	4,85	1,45
Chocolat blanc copeaux 1 kg	0,300 KG	9,18	2,75

### • Mise en œuvre

- Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans l'eau tiède, réserver.
- Fouetter au batteur-mélangeur le jaune d'œuf liquide et le sucre cassonade, ajouter le lait préalablement chauffé. Épaissir le mélange sur feu doux sans porter à ébullition, retirer du feu lorsqu'il nappe la cuillère. Ajouter la gélatine préalablement essorée, dissoudre.
- Incorporer délicatement le praliné amande/noisette, refroidir.
- Monter au batteur-mélangeur la crème en chantilly très ferme. Incorporer à la préparation pralinée. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) une heure minimum.
- Confectionner un sirop avec le sucre et l'eau. Imbiber les feuilles de génoise puis napper d'une couche régulière de crème pralinée, rouler. Recouvrir du reste de crème pralinée, décorer de copeaux de chocolat noir et blanc. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Détailler en part, dresser sur assiette au départ.

• Coût portion 77 g = 0,363 €

### • Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 240	Protéines : 5,3 g	Lipides : 10,7 g
Kjoules : 1004	Glucides : 30,6 g	
	Dont sucre : 23,7 g	