

Ecrasé de pommes de terre vitelotte



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°4263

• Ingrédients pour 100 personnes âgées

	Quantité	PU	Total
Pommes de terre vitelotte kg	24,000 KG	2,10	50,40
Lait 1/2 écrémé UHT 1 lt	0,700 LT	0,59	0,41
Beurre doux 250 g	1,500 KG	4,43	6,65
Noix de muscade moulue bt 1 lt	0,002 KG	9,60	0,02
Emmental râpé 45% kg	1,200 KG	5,23	6,28
Sel fin 1 kg	0,060 KG	0,24	0,01
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,010 KG	8,87	0,09
Huile de tournesol 5 lt	0,300 LT	1,25	0,38
Chapelure 1 kg	1,000 KG	1,20	1,20

• Mise en œuvre

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les pommes de terre vitelotte. Débarrasser dans des gastronomes perforés, cuire à four vapeur 20 minutes environ. Réserver.
- Chauffer le lait sans faire bouillir. Ajouter le beurre et la noix de muscade, assaisonner. Réserver.
- Ecraser les pommes de terre vitelotte à la fourchette, incorporer le mélange lait/beurre. Ajouter l'emmental râpé, bien mélanger, rectifier l'assaisonnement. Débarrasser dans des gastronomes préalablement graissés, parsemer de chapelure, gratiner à four chaud (180/200 °C) 15 minutes. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

• Coût portion 240 g = 0,654 €

• Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 366	Protéines : 8,9 g	Fibres : 3,4 g
Kjoules : 1532	Glucides : 37 g	Calcium : 171 mg
	Lipides : 19,8 g	

Délice du verger d'Arachné



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°2062

• Ingrédients pour 100 personnes âgées

	Quantité	PU	Total
Pomme Reinette cal 75/80	8,500 KG	1,60	13,60
Coing kg	4,000 KG	2,44	9,76
Jus de citron concentré 1 lt	0,140 LT	1,50	0,21
Beurre doux 250 g	0,600 KG	4,43	2,66
Sucre semoule sac 1 kg	1,000 KG	1,03	1,03
Crème sucrée vanillée UHT brique 1 lt	1,000 LT	2,56	2,56
Chocolat noir couverture 55% cacao 2/2,5 kg	0,500 KG	4,17	2,09
Crème liquide 35% UHT brique 1 lt	0,050 LT	2,79	0,14

• Mise en œuvre

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les fruits. Peler, détailler en dés, citronner, réserver.
- Blanchir les coings 2 minutes à l'eau bouillante. Egoutter, refroidir, réserver.
- Poêler ensemble dans la matière grasse frémissante les coings et les pommes, cuire 8 à 10 minutes en retournant délicatement les fruits en cours de cuisson. Saupoudrer de sucre semoule, laisser caraméliser légèrement. Dresser dans les récipients choisis, refroidir, réserver.
- Monter au batteur-mélangeur la crème sucrée vanillée en chantilly. Napper le mélange pomme-coing de chantilly, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Faire fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, ajouter la crème. A l'aide d'une poche à douille, décorer le dessus de la chantilly avec le chocolat. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.

• Coût portion 148 g = 0,321 €

• Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 196	Protéines : 0,9 g	Lipides : 9,8 g
Kjoules : 820	Glucides : 25,6 g	Fibres : 3,4 g
	Dont sucre : 23,3 g	