



Potage Parmentier

avec La Vache qui rit® Formule Plus

ENTRÉE



LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit®
Formule Plus apporte
de l'onctuosité et
de la douceur aux
poireaux.



Astuce du chef

Pour plus de
gourmandise, vous
pouvez proposer une
crème fouettée à
la noix de muscade
avec ce potage.



ENTRÉE

Potage Parmentier

avec La Vache qui rit® Formule Plus

COÛT
par convive

0€ — 1€

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :



10 L de
bouillon
de volaille

+



2 kg
d'oignons
émincés

+



10 kg de
poireaux
nettoyés et
émincés

+



6 kg de
pommes de
terre

+



10 L
d'eau

+



2 kg de
**La Vache qui rit®
Formule Plus**

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Porter le bouillon de volaille à ébullition.
2. Ajouter les oignons et les poireaux émincés ainsi que les pommes de terre coupées en morceaux.
3. Ajouter l'eau et cuire 30 minutes environ.
4. Mixer l'ensemble des ingrédients puis ajouter **La Vache qui rit® Formule Plus**.
5. Rectifier l'assaisonnement si besoin.



Apports nutritionnels de la
recette par rapport à
la même recette sans
La Vache qui rit® Formule Plus

- 67% de protéines en plus
- 4 fois plus de calcium
- Apporte 28% des ANC* en vitamine D par rapport à une recette qui n'en contenait pas

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 300 ml) : Energie : 553,7 KJ / 132 kcal - Matières grasses : 3,4 g - Dont acides gras saturés : 2,1 g - Glucides : 17,3 g - Dont Sucres : 5,4 g - Protéines : 6 g - Sel : 1,2 g - Calcium : 316,4 mg - Vitamine D : 2,5 µg