

Crème d'asperge enrichie



recette
texturée
enrichie

GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°10032

Ingrédients pour 100 personnes âgées

	Quantité	PU	Total
Asperges vertes sg 1 kg	5,500 KG	4,38	24,09
Eau	16,000 LT	-	-
Bouillon de volaille bt 1,4 kg	0,320 KG	7,49	2,40
Fécule de pomme de terre 250 g	0,250 KG	5,08	1,27
Œuf jaune liquide 1 lt	0,400 LT	4,10	1,64
Crème liquide 35 % UHT brique 1 lt	1,000 LT	4,35	4,35
Cantadou nature terrine 500 g	1,500 KG	9,20	13,80
Sel fin 1 kg	0,035 KG	0,26	0,01
Poivre blanc moulu 1 kg	0,005 KG	12,43	0,06
Cerfeuil frais botte 50 g	2,000 UN	0,79	1,58

Progression

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire le cerfeuil. Essorer, ciseler finement, réserver.
- Mélanger le jaune d'œuf liquide, la crème et la spécialité fromagère. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Délayer le bouillon de volaille dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Porter à ébullition, ajouter les asperges vertes, cuire 15 minutes. Egoutter, conserver une partie du bouillon de cuisson, couper quelques pointes d'asperges pour le décor. Mixer les asperges restantes avec le bouillon de cuisson, réchauffer à feu doux. Ajouter la fécule de pomme de terre préalablement délayée dans un peu d'eau, bien mélanger. Incorporer la préparation œuf-crème-fromage sans cesser de remuer, assaisonner. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser dans les récipients choisis, décorer de pointes d'asperges et de cerfeuil au départ.

Coût portion 251 g = 0,492 €

Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 126
Kjoules : 527

Protéines : 3,4 g
Glucides : 6,1 g
Matières grasses : 9,6 g

Calcium : 188 mg