

Farfalles à la crème d'Epoisses



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°1999

Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Farfalle (papillon) PQS 5 kg	5,700 KG	1,01	5,76
Sel gros 1 kg	0,100 KG	0,27	0,03
Huile de tournesol 5 lt	0,675 LT	1,40	0,95
Echalote vrac kg	0,675 KG	1,45	0,98
Vin de table blanc 11° 1 lt	0,150 LT	1,62	0,24
Crème liquide 35 % UHT 1 lt	3,600 LT	4,35	15,66
Epoisses de Bourgogne 50 % 250 g	3,000 UN	9,24	27,72
Sel fin 1 kg	0,025 KG	0,26	0,01
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,005 KG	10,67	0,05
Persil haché sg 250 g	0,050 KG	2,28	0,11

Progression

- Trier, laver, désinfecter, puis rincer abondamment à l'eau claire les échalotes. Emincer finement.
- Faire fondre doucement les échalotes dans la matière grasse frémissante, déglacer vin blanc. Crémér, ajouter l'Epoisses de Bourgogne préalablement détaillé en petits dés. Bien mélanger, assaisonner. Réserver au chaud au bain-Marie (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Cuire les pâtes "al dente" dans un grand volume d'eau bouillante salée 8 minutes environ. Egoutter, graisser, assaisonner. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser les farfalles, napper de sauce, parsemer de persil au départ.

Coût portion 279 g = 0,515 €

Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 408
Kjoules : 1707

Protéines : 9,4 g
Glucides : 42,6 g
Matières grasses : 21,6 g

Fibres : 3 g

Petit-pot aux raisins



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°4161

Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Oeuf entier liquide 2 lt	2,200 LT	2,21	4,86
Sucre semoule sac 1 kg	0,800 KG	0,71	0,57
Arôme vanille liquide 1 lt	0,050 LT	4,25	0,21
Fleur de maïs s/gluten bt 700 g	0,300 KG	4,58	1,37
Fromage blanc battu 2 à 4 % 5 kg	5,100 KG	1,28	6,53
Crème fraîche épaisse 30 % MG 1 lt	1,500 KG	2,62	3,93
Lait 1/2 écrémé UHT 1 lt	1,500 LT	0,49	0,74
Raisin sec 1 kg	1,000 KG	2,56	2,56
Rhum pâtisseries 40° 1 lt	0,100 LT	1,97	0,20
Bombe à graisse 600 ml	0,100 KG	3,81	0,38

Progression

- Laisser macérer les raisins secs dans un mélange de rhum et d'eau.
- Mélanger au fouet l'oeuf entier liquide, le sucre et l'arôme vanille. Ajouter la fleur de maïs tamisée, puis incorporer le fromage blanc, la crème et le lait. Egoutter les raisins, en réserver 1/4 et incorporer le restant à la préparation, mélanger.
- Garnir les moules individuels préalablement graissés, cuire à four chaud (160/170 °C) 10 minutes. Ajouter le restant de raisins, cuire 5 minutes. Refroidir, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.

Coût portion 127 g = 0,214 €

Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 202
Kjoules : 845

Protéines : 7,7 g
Glucides : 20,4 g
dont sucres : 16,9 g
Matières grasses : 9,9 g

Calcium : 107 mg