

SEMAINE *du* SOURIRE



ASTUCE DU CHEF

Pour obtenir une sauce bien onctueuse, vous pouvez l'émulsionner à l'aide d'un petit mixeur plongeant.

BOUCHÉES À LA BOURGEOISE

avec La Vache qui rit® Formule Plus

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN • TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

COÛT
PAR CONVIVE
0 € 2 €

INGRÉDIENTS (POUR 100 CONVIVES) :



800 g
de beurre



700 g
de farine



8 L de bouillon de
cuisson de la dinde



2 kg de
La Vache qui rit®
Formule Plus



500 g de
crème épaisse



1,5 kg de
champignons
de Paris



5 kg de sauté
de dinde cuit façon
blanquette



2 kg de quenelles
nature ou volaille



100 croûtes
de bouchée



Sel /
poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

1. Réaliser un roux avec la farine et 700 g de beurre. Laisser refroidir.
2. Faire bouillir le bouillon de dinde et lier avec le roux.
3. Ajouter la crème et La Vache qui rit® Formule Plus, puis rectifier l'assaisonnement.
4. Sauter les champignons escalopés avec le beurre restant et réserver.
5. Mélanger la dinde, les quenelles coupées en dés, les champignons.
6. Ajouter la sauce blanche et maintenir au chaud.
7. Chauffer les bouchées au four.
8. Garnir les croûtes au moment du service.

Le + produit

La Vache qui rit®
Formule Plus apporte de
l'ancuosité à la sauce et
favorise la liaison
des ingrédients.



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

- 9% de protéines en plus
- 6 fois plus de calcium
- 9 fois plus de vitamine D

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 200 g) : Energie : 2226,5 KJ / 532,8 Kcal - Matières grasses : 30,6 g - Dont acides gras saturés : 16,7 g - Glucides : 40,4 g - Dont sucres : 1,7 g - Protéines : 22,9 g - Sel : 2,0 g - Calcium : 265,7 mg - Vitamine D : 2,8 µg