



bel Foodservice



# Émincé de fonds d'artichauts et sa sauce fraîcheur

avec Cantadou® Ail & Fines Herbes

## ●●● Ingrédients pour 50 convives

- 5 kg de fonds d'artichauts surgelés
- 250 ml de bouillon de légumes
- 1 kg de fromage à la crème Cantadou® Ail & Fines Herbes
- Sel, poivre

PRÉPARATION : 30 MINUTES

CUISSON : 30 MINUTES



## ●●● Progression de la recette

1. Cuire les fonds d'artichauts au four vapeur. Les refroidir en cellule de refroidissement. Réserver.
2. Confectionner la sauce : délayer le fromage Cantadou® Ail & Fines Herbes avec le bouillon de légumes.
3. Émincer les fonds d'artichauts, les napper de sauce.
4. Dresser en ramequin ou assiette. Ajouter une feuille de salade ou un quartier de tomate en décor



Pour donner plus de pep's à votre recette, vous pouvez ajouter des échalotes hachées. (0.25 kg pour 50 portions)

## ●●● Valeurs nutritionnelles

	Valeurs nutritionnelles/portion
Énergie	451,0 Kj 108,5 Kcal
Protéines	4,2 g
Matières grasses	6,6 g
Glucides	5,5 g