



ACCOMPAGNEMENT

Mousseline de carottes aux épices douces

avec La Vache qui rit® Formule Plus



LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit® Formule Plus apporte de l'onctuosité à cette mousseline de carottes.



Astuce du chef

Vous pouvez ajouter d'autres types d'épices (vanille, muscade, etc.) pour jouer avec les goûts.



ACCOMPAGNEMENT

Mousseline de carottes aux épices douces

avec La Vache qui rit® Formule Plus

COÛT
par convive

0€ — 1€

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :



1 kg
de beurre
doux

+



20 g
de curry

+



10 g
de cumin

+



14 kg de
carottes cuites
à la vapeur

+



3 kg
de pois
chiches
cuits

+



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

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire fondre le beurre, ajouter les épices et suer quelques instants à feu doux.
2. Ajouter les carottes cuites et les pois chiches.
3. Laisser mijoter l'ensemble pendant 3 minutes.
4. Ajouter **La Vache qui rit® Formule Plus** puis mixer le tout.
5. Rectifier l'assaisonnement si besoin.



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

- 73% de protéines en plus
- 4,5 fois plus de calcium
- 7,5 fois plus de vitamine D

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 200 g) : Energie : 735,6 KJ / 289,5 kcal - Matières grasses : 25,6 g - Dont acides gras saturés : 16,8 g - Glucides : 8,9 g - Dont Sucres : 3,8 g - Protéines : 3,1 g - Sel : 0,2 g - Calcium : 63,8 mg - Vitamine D : 0,3 µg