



Mousseline de pomme de terre, tomates, basilic

et La Vache qui rit®

Préparation : 45 min. - Cuisson : 25 min.

Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,45 € (ado) / 0,40 € (primaire)

Ingrédients

pour environ 70 adolescents ou 90 enfants en primaire



6,4 kg de pommes de terre



5 kg de tomates



80 gr de basilic ciselé



2 kg de La Vache qui rit®



Progression de la recette

- 1) Éplucher les pommes de terre et les cuire.
- 2) A $\frac{3}{4}$ de la cuisson, y ajouter les tomates coupées en quartiers et finir de cuire.
- 3) Passer la purée au moulin à légumes ou à la girafe.
- 4) Incorporer **La Vache qui rit®**, du poivre et du sel.
- 5) Bien mélanger et terminer en ajoutant le basilic.

Quantités recommandées

Pour un enfant en primaire : 150 g/pers.

Pour un adolescent en collège / lycée : 193 g/pers.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 351 kJ / 84 kcal

Matières grasses : 3,3 g dont acides gras saturés : 1,9 g

Glucides : 9,8 g dont sucres : 2,1 g - Protéines : 3 g

Sel : 0,5 g - Calcium : 83,5 mg

Catégorie GEMRCN : Accompagnement avec dominante légumes