



# Poulet façon coq au vin Gratin de pommes de terre

PLAT

## INGRÉDIENTS

Pour 100 personnes

## PROGRESSION DE LA RECETTE

### Viande :

- Morceaux de poulet avec os 100 pièces de 180 g
- Carottes 800 g
- Oignons 400 g
- Vin rouge 6 L
- Ail 100 g
- Huile 250 ml - Beurre 200 g
- Farine 350 g
- Fond brun de veau non lié 3 L
- Bouquet garni

### Gratin de pommes de terre :

- Pommes de terre épluchées en rondelles 10 kg
- Lait 2.5L
- Crème 2.5L
- Ail 100 g
- La vache qui rit® Formule Plus 1kg
- Muscade, Piment de Cayenne

### Viande :

- Poulet 6kg désossé
- La vache qui rit® Formule Plus 1.5kg
- Lait 3 à 3.5L
- Œufs 600g

### Gratin de pommes de terre :

- Gratin (suivant la recette) 10 kg
- Lait 0.5 à 1L
- La vache qui rit® Formule Plus 0.5kg

- La veille, mettre à mariner les morceaux de poulets avec la garniture aromatique détaillée, l'ail et le bouquet garni.
- Marquer un ragoût à brun : égoutter les morceaux, colorer dans le mélange de corps gras, ajouter la garniture aromatique, suer, singer, mélanger et incorporer la marinade et le fond brun non lié (si lié réduire la quantité de farine). Cuire environ 60 minutes. Rectifier assaisonnement et liaison si nécessaire.
- Préparer le gratin de pomme de terre : disposer les pommes de terre dans une plaque GN1 beurrée, recouvrir du mélange lait, crème, La vache qui rit® Formule Plus, ail haché, sel, poivre, muscade et piment.

texture  
entière

- Cuire au four.
- Dresser.

- Reprendre les mêmes ingrédients et les mêmes étapes que pour la préparation en texture entière.
- Dresser en détaillant préalablement la viande et le gratin au couteau, au cutter ou Blixer® par impulsions .

texture  
hachée

- Passer au moulin à légumes le gratin et assouplir avec le lait et La vache qui rit® Formule Plus.
- Mixer la viande avec La vache qui rit® Formule Plus, lisser avec le lait et terminer en incorporant les œufs entiers. Rectifier l'assaisonnement et mouler. Cuire environ 10 minutes à 100 ° C.
- Dresser.

texture  
mixée

le  
Produit



La vache qui rit® Formule Plus permet d'intégrer le fromage au cœur du repas.



Valeurs nutritionnelles par portion  
soit environ 353 g

Energie **1890,3 kJ / 452,2 Kcal**

Matières grasses : 23,9 g

Dont acides gras saturés : 10,4 g

Glucides : 23,5 g

Dont sucres : 3,9 g

Fibres alimentaires : 2,2 g

Protéines : 23,6 g

Sel : 1 g

Calcium : 183,6 mg

Vitamine D : 2,3 µg

### Le conseil de Frédéric Dusart :

Utilisez de préférence un moulin à légumes plutôt que mixer les pommes de terre pour éviter d'obtenir une purée élastique.

### L'avis de Julie Loucheur, diététicienne :

Cette variante mixée, riche en produits laitiers, apporte le calcium nécessaire pour le repas.

Valeurs nutritionnelles par portion  
soit environ 214 g

Energie **1135,5 kJ / 271,4 Kcal**

Matières grasses : 15,7 g

Dont acides gras saturés : 7,9 g

Glucides : 13,7 g

Dont sucres : 4,2 g

Fibres alimentaires : 1,1 g

Protéines : 18,2 g

Sel : 0,8 g

Calcium : 400 mg

Vitamine D : 4,2 µg