

Quiche Lorraine

avec La vache qui rit® Formule Plus

Le  produit

La vache qui rit® Formule Plus apporte 5 fois plus de protéines et 6 fois plus de calcium que la crème fraîche et est riche en vitamine D.



TEXTURE ENTIÈRE



Ingrédients pour 100 personnes

- Pâte brisée 3 kg
- Lardons fumés 1.2 kg
- Jambon blanc 1.2 kg
- Fromage râpé 0.6 kg
- Œufs 2.5 kg
- La vache qui rit® Formule Plus 2kg
- Lait 5 L
- Poivre - Muscade

Progression de la recette

1. Foncer la pâte.
2. Sauter les lardons fumés et mélanger avec le jambon blanc détaillé en petits morceaux. Répartir la garniture au fond de la tarte.
3. Confectionner l'appareil à crème prise salé en mélangeant les œufs, La vache qui rit® Formule Plus, le lait et la fromage râpé. Poivrer et muscader.
4. Recouvrir la garniture avec cet appareil et cuire environ 40 minutes à 170 °C.

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 140 g

Energie	: 1170,6 kJ / 280,2 Kcal
Matières grasses	: 17 g
Dont acides gras saturés	: 8 g
Glucides	: 16,5 g
Dont sucres	: 4,4 g
Fibres alimentaires	: 0,7 g
Protéines	: 15 g
Sel	: 1,4 g
Calcium	: 382,1 mg
Vitamine D	: 3,4 µg

TEXTURE MIXÉE par F. Dusart



Ingrédients pour 100 personnes

- Quiche cuite (recette texture entière) : 10.5kg
- Lait 4.5 L
- Décoration : ciboulette

Progression de la recette

1. Mixer la quiche chaude avec le lait. Rectifier l'assaisonnement.
2. Dresser dans un contenant. Décorer et servir.

Dans le cadre d'une liaison froide : mixer à froid la quiche et lisser avec le lait. L'appareil obtenu sera liquide mais dans le cadre de la remise en température en chariot, la texture va se modifier pour devenir onctueuse.

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 150 g

Energie	: 964,9 kJ / 230,6 Kcal
Matières grasses	: 13,4 g
Dont acides gras saturés	: 6,4 g
Glucides	: 14,6 g
Dont sucres	: 5,4 g
Fibres alimentaires	: 0,5 g
Protéines	: 12,7 g
Sel	: 1,1 g
Calcium	: 339,3 mg
Vitamine D	: 2,7 µg

TEXTURE MIXÉE-RECONSTITUÉE par J. Garnier



Ingrédients pour 100 personnes

- Pâte brisée 2.5 kg
- La vache qui rit® Formule Plus 6 kg
- Agar-Agar 50g
- Lardons fumés 1 kg
- Jambon blanc 1 kg
- Fromage râpé 0.5 kg
- Œufs 1.6 kg
- Lait 3L
- Poivre - muscade

Progression de la recette

1. Foncer la pâte et la cuire à blanc. Texturer la pâte en ajoutant 3 kg de La vache qui rit® Formule Plus et 2 L de lait. Ajouter 40 g d'agar-agar et mouler en forme de demi-cercle. Monter en température le produit pour que l'agar-agar soit efficace.
2. Blanchir les lardons pour retirer l'excédent de sel et sauter les lardons fumés. Mixer avec le jambon blanc détaillé en petits morceaux. Ajouter 10 g d'agar-agar, monter en température et mouler.
3. Confectionner l'appareil à crème prise en mixant La vache qui rit® Formule Plus, les œufs, le lait restant, le fromage râpé, le poivre et la muscade. Mettre l'appareil en bac gastro-norme ou en barquette et le cuire à 120°C pendant 30 minutes (il ne doit pas y avoir de coloration, le croustade d'un produit peut avoir des conséquences sur la déglutition d'une personne âgée).
4. Monter votre quiche lorraine comme la véritable tarte lorraine.

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 150 g

Energie	: 1259 kJ / 302,1 Kcal
Matières grasses	: 19,5 g
Dont acides gras saturés	: 10,6 g
Glucides	: 14,5 g
Dont sucres	: 4,4 g
Fibres alimentaires	: 0,6 g
Protéines	: 16,7 g
Sel	: 1,9 g
Calcium	: 821,3 mg
Vitamine D	: 8,1 µg