



Salade cauchoise

AVEC CANTADOU® PROFESSIONNEL NATURE



Pour apporter encore plus de fraîcheur à cette salade, vous pouvez ajouter des branches de céleri émincées finement.

AMÉLIORATIONS NUTRITIONNELLES

Une portion de salade cauchoise avec **Cantadou® Professionnel Nature** apporte **+ 15,4% de protéines** en plus par rapport à une recette traditionnelle.

TEXTURE MIXÉE





Salade cauchoise

AVEC CANTADOU® PROFESSIONNEL NATURE

🕒 Préparation : 20 min

€ Coût par convive : 0,38 € pour une portion de 120 g

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES

- 2 kg de **Cantadou® Professionnel Nature**
- 1 L de bouillon de légumes
- 700 ml de vinaigre de Cidre
- 5 kg de pommes de terre cuites et coupées en dés
- 1 kg d'échalotes ciselées
- 2 kg de jambon blanc en dés
- 6 bottes de cresson lavées et triées
- 4 bottes de cerfeuil
- Sel, Poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Mélanger le **Cantadou® Professionnel Nature**, le bouillon et le vinaigre.
2. Ajouter les pommes de terre, les échalotes et le jambon.
3. Emincer le cresson, l'ajouter au reste des ingrédients avec le cerfeuil haché.
4. Bien mélanger.
5. Rectifier l'assaisonnement.
6. Dresser sur assiette, décorer.
7. Servir bien frais.

Valeurs nutritionnelles pour 120 g : Énergie : 567,1 kJoules / 135,9 kcal - Matières grasses : 7,5 g dont 4,8 g d'acides gras saturés - Glucides : 7,6 g dont 1,2 g de sucres - Fibres : 1,1 g - Protéines : 6,8 g - Sel : 0,7 g - Calcium : 23,1 mg - Vitamine C : 7,4 µg

TEXTURE MIXÉE

🕒 Préparation : 20 min

€ Coût par convive : 0,24 € pour une portion de 100 g

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES

- 7 kg de salade cauchoise au **Cantadou® Professionnel Nature**
- 2 L de bouillon de légumes
- 1 kg de **Cantadou® Professionnel Nature**
- Sel, Poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Mixer la salade cauchoise avec le bouillon et **Cantadou® Professionnel Nature**.
2. Rectifier l'assaisonnement.
3. Dresser sur assiette, décorer.
4. Servir bien frais.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Énergie : 450,6 kJoules / 108,4 kcal - Matières grasses : 7,4 g dont 4,8 g d'acides gras saturés - Glucides : 5,7 g dont 1,1 g de sucres - Fibres : 0,6 g - Protéines : 4,5 g - Sel : 0,6 g - Calcium : 12,8 mg - Vitamine C : 4,1 µg

AMÉLIORATIONS NUTRITIONNELLES

Une portion salade cauchoise mixée avec **Cantadou® Professionnel Nature** apporte 12,3% de protéines en plus par rapport à une recette traditionnelle.



Pour apporter du contraste à votre dressage, vous pouvez ajouter un mélange de Cantadou, bouillon de légumes et vinaigre de Cidre, sur votre entrée mixée.

LE PLUS PRODUIT

Cantadou® Professionnel Nature permet de bien lier cette salade et apporte de la rondeur à la sauce d'accompagnement.

