

PLAT NON VEGGIE

SAUCISSES DE VOLAILLE ET POLENTA CROUSTILLANTE

au *Cantadou® Professionnel Nature*

Temps de préparation : 25 min - Temps de cuisson : 35 min

Ingrédients

pour environ 100 adolescents

- 1,5 kg de **Cantadou® Professionnel Nature**
- 2 L de crème liquide
- 8 L d'eau
- 4 L de lait
- Sel / Poivre
- 4 kg de polenta
- 200 saucisses de volaille nature ou aux herbes

Progression de la recette

1. Mixer le **Cantadou® Professionnel Nature** avec la crème liquide.
2. Porter l'eau et le lait à ébullition, assaisonner.
3. Incorporer la polenta au moins pendant 3 minutes puis ajouter le mélange **Cantadou® Professionnel Nature** avec la crème liquide.
4. Étaler aussitôt sur des plaques sur 1,5 cm d'épaisseur environ et recouvrir avec du film alimentaire. Faire refroidir pendant 2 heures.
5. Après refroidissement, les détailler sous forme de frites épaisses ou à l'emporte-pièce.
6. Faire dorer les frites de polenta à la poêle sur chaque face et terminer la cuisson par les saucisses de volaille.

Coût moyen par portion



Ration recommandée

Pour un enfant en primaire :

2 saucisses et 50 à 70 g de polenta

Pour un adolescent en collège/ lycée :

2 saucisses et 80 à 100 g de polenta

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques :
706,98 kJ / 169,26 kcal
Matières grasses : 10,23 g
dont acides gras saturés : 4,73 g
Glucides : 11,43 g
dont sucres : 1,27 g
Protéines : 7,68 g
Calcium : 25,26 mg
Sel : 0,66 g



Cantadou® Professionnel Nature apporte une très bonne tenue à vos sauces chaudes et vos gratins, qui ne se déphaseront pas (même si remis en température !). L'ajout de fromage rehausse le goût de la polenta.