



Soupe de châtaigne

AVEC LA VACHE QUI RIT® FORMULE PLUS



AMÉLIORATIONS NUTRITIONNELLES

Une portion de potage avec **La Vache qui rit® Formule Plus** apporte

- ✦ 24,7% des ANC en **calcium** (contre 6,7%)
- ✦ 26,8% des ANC en **vitamine D** (contre 2,8%)
- ✦ 47,4% de **protéines** en plus

par rapport à une recette traditionnelle.



Soupe de châtaigne

AVEC LA VACHE QUI RIT® FORMULE PLUS

Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min

Coût par convive : 0,39 € pour une portion de 250 ml

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES

- 300 g de beurre
- 1 kg de poireaux émincés
- 3 kg de marrons cuits
- 1 kg de pommes de terre épluchées et coupées en gros morceaux
- 18 L de bouillon de volaille
- 3 L de lait
- 2 kg de **La Vache qui rit® Formule Plus**
- Sel, Poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire chauffer le beurre et suer les poireaux et les marrons pendant quelques minutes.
2. Ajouter les pommes de terre et le bouillon de volaille.
3. Porter à ébullition et laisser mijoter 40 minutes.
4. Mixer le potage en incorporant le lait et **La Vache qui rit® Formule Plus**.
5. Rectifier l'assaisonnement.
6. Dresser en soupière ou en bol.
7. Servir bien chaud.

Valeurs nutritionnelles pour 250 ml : Énergie : 577,2 kJoules / 138 kcal - Matières grasses : 6,4 g dont 4,1 g d'acides gras saturés - Glucides : 13,7 g dont 3,9 g de sucres - Fibres : 1,6 g - Protéines : 5,4 g - Sel : 1,8 g - Calcium : 296,6 mg - Vitamine D : 2,7 µg



Ce potage peut être une bonne base pour un potage de fête en ajoutant des morceaux de châtaignes, des petits lardons de magret fumé et/ou une crème mi montée salée et poivrée.

PROTOCOLE CUISINE CENTRALE SOUPE



Disponible en terrine de 1 kg et en seau de 5,5 kg

LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit® Formule Plus apporte une belle liaison et de l'onctuosité au potage.

Préparation et cuisson des légumes selon protocole habituel

Incorporation de La Vache qui rit® Formule Plus dans le bouillon



LIAISON CHAUDE

Protocole stockage avant service

J

Restitution convives

LIAISON FROIDE

Protocole conditionnement/ refroidissement

Stockage

max. J+3

Restitution convives