



PLAT COMPLET

# TAGLIATELLES, VOLAILLE À LA CRÈME DE POIREAUX

et Boursin® Cuisine



⌚ Préparation : 25 min - Cuisson : 35 min € Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 1,13 €

## INGRÉDIENTS

pour environ 100 adolescents ou 130 enfants en primaire

- 12,5 kg de poireaux coupés et surgelés
- 500 ml d'huile de tournesol
- 8 L d'eau
- 150 g de bouillon de volaille
- 100 g de curry en poudre
- 50 g de poivre
- 2 kg de **Boursin® Cuisine**
- 8 kg de tagliatelles
- 9 kg d'émincés de volaille rôtis surgelés

## ASTUCE

L'onctuosité du **Boursin® Cuisine** va sublimer et adoucir le curry.



## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire revenir les poireaux dans l'huile pendant 20 minutes.
2. Faire réduire avec l'eau et le bouillon de volaille pendant 20 minutes sur le feu. En fin de cuisson ajouter le curry, le poivre et le **Boursin® Cuisine**.
3. Cuire les tagliatelles.
4. Réchauffer les émincés de volaille rôtis au four.
5. Vérifier l'assaisonnement avant de servir puis dresser en recouvrant les pâtes de la sauce poireaux au **Boursin® Cuisine** et déposer dessus les émincés de volaille rôtis.



### Rations recommandées

Pour un enfant en primaire : 250 g/pers. (dont 70 g de part prot)  
Pour un adolescent en collège / lycée : 300 g/pers. (dont 70 g de part prot)

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 452,09 kJ / 107,49 kcal - Matières grasses : 2,94 g dont acides gras saturés : 0,90 g - Glucides : 12,14 g dont sucres : 1,43 g - Protéines : 7,27 g - Sel : 0,36 g - Calcium : 70,31 mg