

# Velouté de brocolis

avec La vache qui rit® Formule Plus

## ●●● Ingrédients pour 100 convives

- La vache qui rit® Formule Plus 2 kg
- Beurre 500 g
- Blancs de poireaux 2 kg
- Farine 200 g
- Brocolis 10 kg
- Fond blanc de volaille 10 L
- Huile de noisette 50 ml



## ●●● Progression de la recette

1. Suer les blancs de poireaux émincés.
2. Ajouter la farine et cuire le roux. Mouillez avec le fond blanc de volaille.
3. Ajouter les brocolis et assaisonner si besoin. Cuire environ 20 minutes.
4. Ajouter **La vache qui rit® Formule Plus** et mixer au mixeur plongeant ou au blender.

### Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 25 cl :

Energie : 537,8 kJ / 137,5 Kcal  
Matières grasses : 8,3 g  
Dont acides gras saturés : 4,8 g  
Glucides : 4,4 g  
Dont sucres : 2,7 g  
Fibres alimentaires : 3,7 g  
Protéines : 7 g  
Sel : 1,1 g  
Calcium : 337,5 mg  
Vitamine D 2,6 µg

