



ENTRÉE

VELOUTÉ DE BUTTERNUT À LA CHÂTAIGNE et La Vache qui rit®

⌚ Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min € Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,42 €

INGRÉDIENTS

pour environ 100 adolescents ou 150 enfants en primaire

- 3 kg de pommes de terre
- 7,5 kg de butternut
- 14 l de bouillon de volaille réhydraté
- 1,5 l de lait
- 1,8 kg de châtaignes en bocal
- 1,2 kg de **La Vache qui rit®**
- 25 g de poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Laver, éplucher et tailler les pommes de terre en dés.
2. Mettre à cuire les dés de butternut et de pommes de terre dans le bouillon de volaille et le lait pendant 45 min.
3. Après 30 min de cuisson, ajouter la moitié des châtaignes.
4. Mixer le velouté en incorporant **La Vache qui rit®** et le poivre.
5. Concasser le reste des châtaignes.
6. Dresser dans un contenant adapté et répartir dessus des brisures de châtaignes.

ASTUCE

La Vache qui rit® apporte de l'onctuosité et de la gourmandise à votre soupe.



Rations recommandées

Pour un enfant en primaire : 170 ml/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée : 250 ml/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 161,66 kJ / 38,79 kcal - Matières grasses : 1,12 g dont acides gras saturés : 0,66 g - Glucides : 5,55 g dont sucres : 1,51 g - Protéines : 1,52 g - Sel : 0,48 g - Calcium : 49,43 mg