

VELOUTÉ DE POTIRON ET POMMES DE TERRE

AVEC



POUR LES CUISINES CENTRALES



LE + PRODUIT

La texture de **La Vache qui rit® Nature** apporte beaucoup plus d'onctuosité qu'une crème fraîche et ajoute aussi un bon petit goût fromager.

VELOUTÉ DE POTIRON ET POMMES DE TERRE avec



Ingrédients pour 100 convives :



1 kg d'oignons émincés

+



300 g de margarine ou beurre

+



16 L de bouillon de volaille réhydraté

+



3 kg de pommes de terre

+



5 kg de potiron

+



1,5 kg de **La Vache qui rit® Nature**

+



Muscade

+



Sel / Poivre

Progression de la recette

1. Faire suer les oignons dans la margarine ou le beurre.
2. Mouiller avec le bouillon de volaille.
3. Ajouter les pommes de terre coupées en quartiers et cuire 15 min.
4. Mettre les morceaux de potiron et continuer de cuire pendant 25 min.
5. Incorporer **La Vache qui rit® Nature** et la muscade.
6. Mixer et rectifier l'assaisonnement.

🕒 Temps de préparation : 15 min

🕒 Temps de cuisson : 40 min

€ Coût moyen par portion : 0 ▲ 1€



L'ASTUCE DU CHEF

Déposer une petite bille de **La Vache qui rit® Nature** avec une cuillère parisienne sur le velouté pour amuser les enfants, le fromage sera fondu au moment de déguster.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques	172,2kJ / 41,3 kcal
Matières grasses	2,15 g
dont acides gras saturés	1,06 g
Glucides	3,72 g
dont sucres	1,32 g
Protéines	1,42 g
Sel	0,58 g



POUR LES CUISINES CENTRALES

Ingrédients pour 1000 convives :

- 10 kg d'oignons émincés
- 3 kg de margarine ou beurre
- 160 L de bouillon de volaille réhydraté
- 30 kg de pommes de terre
- 50 kg de potiron
- 15 kg de **La Vache qui rit® Nature**
- Muscade
- Sel / Poivre

Progression de la recette :

1. Faire suer les oignons dans la margarine ou le beurre.
2. Mouiller avec le bouillon de volaille.
3. Ajouter les pommes de terre coupées en quartiers et cuire 15 min.
4. Mettre les morceaux de potiron et continuer de cuire pendant 25 min.
5. Incorporer **La Vache qui rit® Nature**, puis la muscade.
6. Mixer et rectifier l'assaisonnement.
7. Doser dans les barquettes, operculer et refroidir en cellule.
8. Remettre en température selon le protocole établi.