

VELOUTÉ DU JARDIN



SANS
✓ CONSERVATEUR
✓ COLORANT
✓ ARÔME
✓ ARTIFICIEL
AJOUTÉS



**LE +
PRODUIT**
La Vache qui rit® Nature
apporte une rondeur lactée
à ce potage pour plus de
gourmandise et faire manger
facilement les légumes
aux enfants.

VELOUTÉ DU JARDIN avec



Ingrédients pour 100 convives :



5 kg de courgettes surgelées

+



5 kg de carottes surgelées

+



4 kg de pommes de terre

+



16 L de bouillon de volaille réhydraté

+



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

+



20 g d'herbes de Provence

+



Sel / Poivre

Progression de la recette

1. Mettre tous les légumes à cuire dans le bouillon de volaille pendant 40 min.
2. Incorporer **La Vache qui rit® Nature** et les herbes de Provence.
3. 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

On peut remplacer la carotte par de la citrouille, patate douce ou courge d'hiver pour varier les saveurs.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques	136,8 kJ / 32,7 kcal
Matières grasses	1,29 g
dont acides gras saturés	0,77 g
Glucides	3,43 g
dont sucres	1,27 g
Protéines	1,4 g
Sel	0,58 g

