



ENTRÉE

Velouté du marché

avec La Vache qui rit® Formule Plus



BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

La Vache qui rit® Formule Plus apporte dans cette recette, à la portion :

- + 226 mg de **calcium**, soit + 351%
- + 2,40 µg de **vitamine D**, soit + 1117%
- + 1,98 g de **protéines**, soit + 64%

par rapport à une recette traditionnelle avec de la crème (30% MG).



ENTRÉE

Velouté du marché

avec La Vache qui rit® Formule Plus

Temps de préparation : 15 min. - Temps de cuisson : 30 min.

Ingrédients pour 100 convives :

- 4 kg de carottes épluchées et coupées en morceaux
- 4 kg de poireaux coupés en rouelles
- 500 g de beurre
- 100 g d'ail
- 7 kg de pommes de terre lavées et coupées en cubes
- 5 L de bouillon de volaille
- 5 L d'eau
- 2 kg de La Vache qui rit® Formule Plus
- Sel, poivre PM

Progression de la recette :

1. Faire suer les carottes et les poireaux avec le beurre et l'ail pendant 5 minutes.
2. Ajouter les pommes de terre, suer 5 minutes.
3. Ajouter le bouillon de volaille et l'eau et cuire 30 minutes environ.
4. Mixer l'ensemble des ingrédients, ajouter **La Vache qui rit® Formule Plus**.
5. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Astuce du chef : pour plus de gourmandise, vous pouvez servir ce potage avec des croûtons à l'ail et du cerfeuil haché.

Valeurs nutritionnelles pour une portion de 25 cl : Énergie : 617,5 kJoules / 147,5 kcal – Matières grasses : 6,5 g dont 4,25 g d'AGS – Glucides : 15,75 g dont 4,25 g de sucres - Fibres : 3 g – Protéines : 4,5 g – Sel : 0,73 g - Calcium : 262,5 mg – Vitamine D : 2,33 µg

PROTOCOLE CUISINE CENTRALE

SOUPE



Disponible en terrine de 1 kg et enseau de 5,5 kg

