



# Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Plat complet

## FONDANT AU FROMAGE DE BREBIS



### Ingrédients 100Kg/6 portions :

AMIDON MAIS MAIZENA BOITE 700G#	0.422	562mL
BOMBE A GRAISSER 50CL PANCOSPRAY#	0.111	218g
EMMENTAL LAIT PASTEURISE 28%MG RAPE SACHET 1KG	1.689	100g
FARINE BLE T65 TRADITION LABEL ROUGE SAC 25KG#	0.422	25g
FROMAGE BREBIS LAIT PASTEURISE 23%MG DES	3.633	25g
HM - LAIT 1/2 ECREME 1L LOCALE IDF A COMMANDER	9.367	8g
LEVURE CHIMIQUE BOITE 1.5KG MOENCH#	0.133	15g
OEUF LIQUIDE ENTIER BIO BIDON 5KG PASTEURISE	3.677	3oeufs
OPERCULE ALU PREF PLAT GASTRO X100 ALUPLAST#	11.110	
PERSIL HACHE ZIPLOCKG SACHET 500G SUR	0.267	PM
PLAT GASTRO ALU 1/2 2400G X100 ALUPLAST#	11.110	

### Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Valeurs Nutritionnelles	(Pour 100g)
Energie	151 kcal
Energie	631 kJ
Graisses totales	9.6 g
Dont AG saturés	5.7 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	6.2 g
Dont Glucides simples (sucres)	2.5 g
Glucides complexes	-
Protéines	6.8 g
Sel	0.9 g
Calcium	194.6 mg
Fer	0.1 mg
Vitamine C	0.0 mg

### Progression de la recette:

Peser tous les éléments pour la réalisation de la recette.

Réalisation du fondant au fromage de brebis :

Dans une cuve, mélanger le lait, le persil, la coule d'oeuf entier  
Mixer à la girafe.

Ajouter la farine, la maizena, la levure, les des de fromage de brebis, l'emmental râpé.

Mixer le tout à la girafe, graisser les moules puis verser le mélange "fondant au fromage de brebis"

Cuire les fondants au fromage de brebis dans un four à 160°C pendant 45 à 55 minutes environ

suivant

les fours.

Au terme de la cuisson, les mettre dans la cellule de refroidissement.

Conditionner les fondants au fromage de brebis.