



# Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Condiment

## SAUCE CREME CIBOULETTE



### Ingrédients 100Kg/4portions :

CIBOULETTE HACHEE SACHET 250G (CAR) IQF SUR.	0.150	6g
CREME FRAICHE EPAISSE 15%MG SEAU 5L PRESIDENT#	0.825	35g
HUILE COLZA BIDON 5L AMPHORA RISSO#	0.580	25g
MOUTARDE FORTE SEAU 5KG DIJONA#	0.023	PM
POIVRE GRIS MOULU SAC 1KG HAYA4YOU#	0.002	PM
SEL FIN SAC 1KG LA TABLEE	0.006	PM

### Progression de la recette:

Mélanger la crème avec l'huile et la moutarde. Rajouter les herbes et assaisonner si besoin.

### Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	423 kcal
Energie	1742 kj
Graisses totales	44.6 g
Dont AG saturés	7.8 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	3.6 g
Dont Glucides simples (sucres)	1.5 g
Glucides complexes	-
Protéines	1.7 g
Sel	0.5 g
Calcium	53.1 mg