



Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Entrée

VELOUTE DUBARRY



Ingrédients 100 en kg/6portions :

BOUILLON LEGUME DESHYDRATE BOITE 900G /45L	0.096	6g
CHOU FLEUR FLEURETTE 20/35 MINUTE CT 5KG (CAR)	4.800	290g
CREME LIQUIDE LEGERE 18%MG BRIQUE 1L UHT	0.800	50g
PDT PUREE FLOCON 99% SAC 5KG LUTOSA#	0.800	50g
SEL FIN SAC 1KG LA TABLEE	0.064	4g

Progression de la recette:

Peser les différents ingrédients de la recette

Dans un grand steam avec la juste quantité d'eau (22L), confectionner le bouillon de légume

Y ajouter les choux fleur et la purée flocon, assaisonner de sel et poivre

Laisser cuire puis ajouter la crème
Procéder au mixage

Vérifier l'assaisonnement

Débarrasser et conditionner

Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	91 kcal
Energie	380 kj
Graisses totales	2.7 g
Dont AG saturés	1.7 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	12.7 g
Dont Glucides simples (sucres)	2.3 g
Glucides complexes	-
Protéines	2.7 g
Sel	1.2 g
Calcium	26.7 mg
Fer	1.5 mg