



Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Garniture

COQUILLETTE AGB, CREME AGB DE BETTERAVE AGB

Ingrédients 100 portions/kg :

EAU DU ROBINET#	6.600	BETTERAVE CUBE BIO SEME GAMME CUIT SACHET 4KG	29.552
EMMENTAL LAIT THERMISE 28.5%MG RAPE BIO SACHET	0.360	BOUILLON LEGUME LIE A FROID DESHYDRATE BOITE	1.105
PATE COQUILLETTE BIO SAC 3KG PANZANI#	3.000	CREME FRAICHE EPAISSE 30%MG BIO SEAU 5L YEO	15.053
SEL GROS SAC 1KG LA TABLEE	0.040	FARINE RIZ SAC 5KG VIVIEN PAILLE#	1.520
		JUS ORANGE/CITRON CONCENTRE PULCO VP 70CL#	3.330
		LAIT 1/2 ECREME BIO FRANCE BRIQUE 1L UHT LA	49.162
		SEL FIN SAC 1KG LA TABLEE	0.276

Progression de la recette:

Déconditionner l'ensemble des ingrédients

Mettre à chauffer le lait, intégrer le sel et le bouillon de légumes tout en mixant.

Ajouter la farine de riz préalablement diluée.

Monter à ébullition et incorporer la crème tout en mixant.

Ajouter les cubes de betteraves et mixer l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Cuire les coquillettes. Débarrasser et incorporer la juste quantité de crème de betteraves. Homogénéiser l'ensemble.

Conditionner et parsemer d'emmental râpé.

Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	102 kcal
Energie	431 kj
Graisses totales	2.3 g
Dont AG saturés	1.3 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	16.2 g
Dont Glucides simples (sucres)	3.4 g
Glucides complexes	-
Protéines	3.8 g
Sel	0.5 g