

# POTAGES

SCOLAIRE



25 mn



30 mn



3/10 ans

Recette réalisée par :

Etb : La nouvelle cuisine - Dijon 21  
Cuisinier : Ludovic DUDRAGNE  
Gestionnaire : Daniel GINSBERG

## VELOUTÉ DE POTIMARRON BIO

### INGRÉDIENTS

Ingrédients	Provenance	Quantités pour 100 pers.	Quantités pour 8 pers.
Pommes de terre bio	Bourgogne	10 kg	0,8 kg
Potimarron bio	Bourgogne	12,5 kg	1 kg
Fond de volaille	France	1,5 kg	0,12 kg
Eau	Bourgogne	10 l	0,8 l
Gros sel	Autre origine	0,1 kg	0,008 kg
Crème fraîche bio	Bourgogne	1 kg	0,08 kg

#### Matériel :

- Rondeau
- Mixeur

### PROGRESSION DE LA RECETTE



1. Éplucher et laver les légumes.
2. Les couper en gros morceaux.
3. Faire chauffer l'eau avec le fond de volaille.
4. Ajouter les légumes et le gros sel.
5. Laisser cuire 30 à 40 mn à feux doux.
6. Mixer, crémier et vérifier l'assaisonnement.
7. Maintenir au chaud jusqu'au service.



# POTAGES

## VELOUTÉ

### DE POTIMARRON BIO

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Coût moyen par portion : 0.71 €

% de produits bio : 67 %

% de produits locaux : 67 %

#### TABLEAU DES GRAMMAGES

Public	Volume (ml)
Maternelle	125
Élémentaire	170
Ado/Adulte	250
Personne âgée	250

#### INFOS HACCP

- Vérifier l'aspect et la fraîcheur des végétaux à réception
- Bien laver les légumes avant leur mise en œuvre
- Respecter les barèmes de cuisson (couple Temps / T°C)
- Maintenir au chaud et servir à T°C ≥ + 63°C

#### ANALYSE GEMRCN

#### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

**cal**

48 Kcal

**pro**

1.2 g

**lip**

3.2 g

**glu**

6.4 g

Catégorie 1 : Non répertoriée

Fréquence : Libre