



Risotto de crozets

GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°100749

Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Crozets de Savoie au sarrasin sac 5 kg	7,500 KG	4,77	35,75
Huile de tournesol 5 lt	0,200 LT	1,36	0,27
Echalote coupée sg 250 g	0,500 KG	2,88	1,44
Vin de table blanc 11° 1 lt	0,500 LT	1,62	0,81
Eau	20,000 LT	-	-
Bouillon de volaille bt kg	0,400 KG	7,75	3,10
Beaufort 50 % kg	1,500 KG	13,27	19,90
Sel fin 1 kg	0,010 KG	0,32	0,00
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,010 KG	9,45	0,09

Progression

- Râper le fromage Beaufort, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Suer dans la matière grasse frémissante les échalotes, ajouter les crozets, nacrer. Déglacer vin blanc, réduire. Mouiller du bouillon de volaille dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Cuire à couvert 18 à 20 minutes. Incorporer le fromage Beaufort râpé, rectifier l'assaisonnement. Couvrir, laisser reposer 5 minutes. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

Coût portion 234 g = 0,614 €

Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 367 Protéines : 13,9 g Fibres : 2,8 g
 Kjoules : 1547 Glucides : 54,8 g Calcium : 157 mg
 Matières grasses : 9,3 g



Mousse aux cassis

GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°100750

Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Cassis égrappé sg 1 kg	7,000 KG	2,14	15,00
Crème liquide 35 % UHT bt 1 lt	4,000 LT	4,38	17,50
Sucre glace sachet 1 kg	1,000 KG	1,93	1,93
Eau	0,600 LT	0,00	0,00
Géifiant végétal agar-agar bt 8 g	0,050 KG	302,38	15,12
Chocolat noir copeaux 1 kg	0,300 KG	6,45	1,93

Progression

- Dégeler les cassis en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Verser les 3/4 des cassis dans la cuve de la cutter, mixer, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Monter au batteur-mélangeur la crème liquide en chantilly. Ajouter le sucre glace, serrer. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Diluer l'agar-agar dans la quantité d'eau nécessaire, puis cuire 2 minutes à petits frémissements. Laisser refroidir à température ambiante.
- Incorporer l'agar-agar refroidi à la purée de cassis, puis mélanger délicatement à la chantilly. Dresser dans des coupes individuelles à l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée. Décorer de copeaux de chocolat noir et des cassis restants. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.

Coût portion 130 g = 0,237 €

Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 237 Protéines : 1,9 g Fibres : 4,7 g
 Kjoules : 986 Glucides : 18,4 g Vitamine C : 127 mg
 dont sucres : 18,0 g
 Matières grasses : 15,7 g