



Purée d'antan

GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°3599

Ingrédients pour 100 personnes âgées

	Quantité	PU	Total
Pommes de terre Bintje 10 kg	20,000 KG	1,00	20,00
Beurre doux 250 g	1,200 KG	5,71	6,85
Lait 1/2 écrémé UHT 1 lt	6,000 LT	0,56	3,36
Noix de muscade moulue bt 1 lt	0,023 KG	10,12	0,23
Jaune d'œuf liquide 1 lt	0,600 LT	4,40	2,64
Emmental râpé 45 % kg	1,200 KG	4,55	5,46
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,007 KG	10,67	0,07
Sel fin 1 kg	0,070 KG	0,28	0,02
Ciboulette botte 50 g	1,500 UN	4,39	6,59

Progression

- Trier, laver, désinfecter, puis rincer abondamment à l'eau claire la ciboulette et les pommes de terre. Ciseler la ciboulette, réserver. Eplucher les pommes de terre, débarrasser dans des gastronormes perforés, cuire au four vapeur 12 à 15 minutes.
- Réduire les pommes de terre en purée. Ajouter le beurre préalablement fondu, le lait bouillant et la noix de muscade. Assaisonner, bien mélanger. Incorporer rapidement le jaune d'œuf liquide, puis l'emmental râpé en remuant vigoureusement. Rectifier l'assaisonnement et détendre légèrement avec un peu d'eau si nécessaire. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser la purée sur assiette, parsemer de ciboulette au départ.

Coût portion 252 g = 0,452 €

Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 307 Protéines : 9,8 g Fibres : 2,6 g
 Kjoules : 1283 Glucides : 27,7 g Calcium : 208 mg
 Matières grasses : 16,5 g



Tarte aux coings vanillée

GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°360

Ingrédients pour 100 personnes âgées

	Quantité	PU	Total
Pâte feuilletée margarine sg 500/650 g	3,000 UN	1,17	3,52
Coing kg	3,000 KG	3,30	9,90
Pomme Reinette cal 75/80 kg	3,000 KG	1,52	4,55
Jus de citron concentré 1 lt	0,090 LT	3,87	0,35
Sucre cassonade 1 kg	0,750 KG	1,99	1,49
Beurre doux 250 g	0,300 KG	5,71	1,71
Sucre vanilliné 1,5 kg	0,120 KG	9,93	1,19
Crème sucrée vanillée brique 1 lt	0,900 LT	2,11	1,90

Progression

- Trier, laver, désinfecter, puis rincer abondamment à l'eau claire les fruits. Détailler les coings en cubes et les pommes en fines lamelles, citronner, réserver.
- Déposer les plaques de pâte feuilletée sur le plan de travail, laisser dégeler 10 minutes.
- Cuire les coings à couvert avec le sucre cassonade et un peu d'eau pendant 10 minutes. Réduire en purée, refroidir.
- Etaler la compote de coings sur la pâte feuilletée, garnir de tranches de pommes. Parsemer de petits dés de beurre, puis saupoudrer de sucre vanilliné. Cuire au four (160/170 °C) 25 à 30 minutes. Refroidir, réserver en enceinte réfrigérée (0/ + 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Monter au batteur-mélangeur la crème sucrée vanillée. Réserver en enceinte réfrigérée (0/ + 3 °C).
- Détailler la tarte en parts, dresser sur assiette, décorer d'une rosace de chantilly à l'aide d'une poche à douille au départ.

Coût portion 92 g = 0,246 €

Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 180 Protéines : 1,3 g
 Kjoules : 753 Glucides : 21,7 g
 dont sucres : 13,8 g
 Matières grasses : 9,3 g