



PLAT

Quenelles de volaille sauce financière

avec Cantadou® Professionnel Nature



BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

Cantadou® Professionnel Nature apporte dans cette recette, à la portion :

+ 0,9 g de **protéines**, soit + 5,5%

par rapport à une recette traditionnelle avec de la Béchamel.



PLAT

Quenelles de volaille sauce financière

avec Cantadou® Professionnel Nature

Temps de préparation : 20 min. - Temps de cuisson : 30 min.

Ingrédients pour 100 convives :

- 2 kg d'olives vertes émincées
- 2 kg de champignons de Paris émincés
- 25 cl d'huile de colza
- 750 g de concentré de tomates
- 5 L de lait
- **3 kg de Cantadou® Professionnel Nature**
- 1 kg de roux blanc
- 10 kg d'épinards en branches cuits au beurre
- 200 pièces de quenelles de volaille de 40 g
- Sel, poivre PM

Progression de la recette :

1. Faire suer les olives et les champignons dans l'huile de colza.
2. Ajouter le concentré de tomates et laisser cuire doucement 5 minutes.
3. Ajouter le lait et le **Cantadou® Professionnel Nature**, laisser cuire à nouveau 2 minutes.
4. Lier avec le roux blanc et laisser cuire 3 à 4 minutes.
5. Répartir les épinards dans le fond des plats à gratin.
6. Garnir avec les quenelles et napper avec la sauce réalisée précédemment.
7. Mettre dans un four à 180°C pendant 30 minutes.

Astuce du chef : sur la même base de recette vous pouvez remplacer le Cantadou® Professionnel Nature par le Cantadou® Professionnel 4 Poivres ou Curry pour obtenir une sauce à la saveur différente.



Disponible en format 500 g ou 1,25 kg

Valeurs nutritionnelles pour une portion de 300 g : Énergie : 1707 kJoules / 408 kcal – Matières grasses : 28,8 g dont 9,6 g d'AGS – Glucides : 18,9 g dont 6 g de sucres – Fibres : 5,7 g – Protéines : 15,9 g – Sel : 2,1 g – Calcium : 231 mg – Vitamine D : 0,9 µg