



Velouté de carottes au cumin

ENTRÉE

INGRÉDIENTS

Pour 100 personnes

- Carottes 7.5 kg
- La vache qui rit® Formule Plus 2kg
- Blancs de poireaux 1.5kg
- Fonds blanc de volaille ou de veau 15 L
- Beurre 350 g
- Farine 200 g
- Cumin ± 70 g

PROGRESSION DE LA RECETTE

- Suer les blancs de poireaux dans du beurre. Ajouter la farine.
- Incorporer les carottes détaillées en morceaux.
- Assaisonner et épicer avec la poudre de cumin.
- Mouiller avec le fonds blanc de volaille ou veau et cuire environ 40 min.
- Mixer et incorporer La vache qui rit® Formule Plus.



Valeurs nutritionnelles par portion
soit environ 25 cl

Energie **444,7 kJ / 118,9 Kcal**

Matières grasses : 6,2 g

Dont acides gras saturés : 3,9 g

Glucides : 8,2 g

Dont sucres : 5,7 g

Fibres alimentaires : 2,5 g

Protéines : 3,8 g

Sel : 1,5 g

Calcium : 279,5 mg

Vitamine D : 2,5 µg

le
+
Produit



La vache qui rit® Formule Plus
s'utilise aussi bien en liaison chaude
qu'en liaison froide.