

PLAT NON VEGGIE

AIGUILLETTES DE POULET ET FARFALLES

sauce **Boursin® Cuisine**

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

Ingrédients

pour environ 100 adolescents

- 8 kg de farfalles crues
- 4 kg de champignons de Paris
- 50 cl d'huile de tournesol
- 10 kg d'aiguillettes de poulet (produit cru)
- 4 kg de **Boursin® Cuisine**
- Sel / Poivre

Progression de la recette

1. Faire cuire les farfalles dans un grand volume d'eau salée. Égoutter et réserver.
2. Pendant ce temps, rincer et émincer les champignons.
3. Faire revenir à la poêle d'abord les champignons avec de l'huile d'olive, assaisonner. Réserver.
4. Dans cette même poêle, ajouter un peu d'huile et saisir les aiguillettes de chaque côté, poivrer en fin de cuisson. Elles doivent être bien dorées.
5. Mélanger les farfalles avec les champignons et le **Boursin® Cuisine**.
6. Servir les aiguillettes avec le mélange à la sauce Boursin®.

Coût moyen par portion



Ration recommandée

Pour un enfant en primaire:

200 à 250 g

Pour un adolescent en collège/ lycée:

250 à 300 g

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques :

573,18 kJ / 135,99 kcal

Matières grasses : 4,18 g

dont acides gras saturés : 1,72 g

Glucides : 14,59 g

dont sucres : 0,84 g

Protéines : 9,21 g

Calcium : 14,61 mg

Sel : 0,23 g



Le goût unique de **Boursin®** pour des entrées gourmandes et qui changent !

Avec Boursin® Cuisine, bénéficiez :

- D'une texture crémeuse et la garantie d'un goût constant d'ail et fines herbes dans vos préparations
- D'une sauce plus légère qu'une mayonnaise classique* ou qu'une crème
- D'un produit prêt à l'emploi, simple et pratique à mettre en œuvre

* Boursin® Cuisine contient 19% de matières grasses vs min 70% pour une mayonnaise et 30% pour une crème.