



COMME UN RISOTTO

au Boursin® Cuisine

Temps de préparation : 25 min - Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients

pour environ 100 adolescents ou 147 enfants

- 200 g de beurre
- 6 kg de riz pour risotto (rincé)
- 18 L de bouillon de légumes + 2 L env. pour réchauffer
- 6 kg de champignons coupés en lamelles (de préférence frais)
- 4 kg de pois cassés cuits juste à point
- 6 kg de **Boursin® Cuisine**
- Sel/Poivre

Progression de la recette

1. Faites fondre le beurre et y ajouter le riz. Faites perler le riz et ajouter le bouillon. Cuisez doucement. Cuisez les champignons à la vapeur.
2. Lorsque le riz est cuit aux 3/4, ajouter les légumes et le **Boursin® Cuisine**, le beurre. Stopper de suite la cuisson. Assaisonner. Refroidir rapidement.
3. Réchauffer le riz plaqué à la vapeur. Il faudra rajouter du liquide en plusieurs fois (**Boursin® Cuisine** dilué avec du bouillon très chaud) pour obtenir le crémeux désiré.

Coût moyen par portion



Ration recommandée

Pour un enfant en élémentaire :
120 à 170 g/pers.
Pour un enfant en collège/lycée :
200 à 250 g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 451,21 kJ / 107,38 kcal
Matières grasses : 3,29 g
dont acides gras saturés : 2,05 g
Glucides : 15,24 g
dont sucres : 1,04 g
Protéines : 3,48 g
dont protéines fromagères : 0,48 g
Calcium : 8,32 mg
Sel : 0,43 g

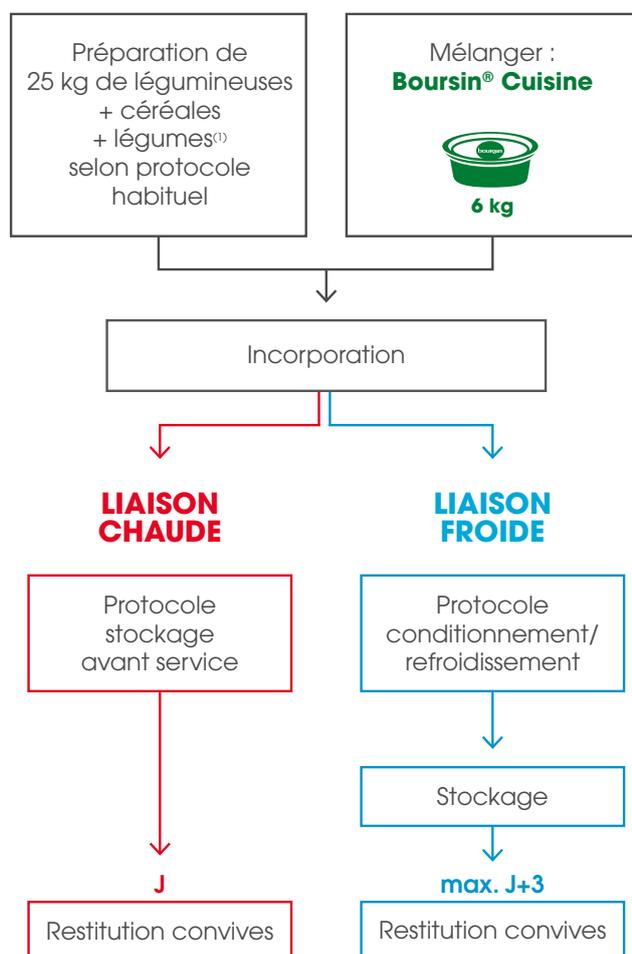


PROTOCOLE CUISINE CENTRALE

PLAT VÉGÉTARIEN



- Le goût authentique de Boursin® Cuisine pour des plats gourmands, faciles à faire (prêt à l'emploi)
- Conditionnement : terrine 1 kg ou seau 5 kg (seau disponible à la rentrée 2019)



(1) Composante idéales d'un plat complet sans viande, cf page 22