



ENTRÉE

# COUPELLE CONCOMBRES RADIS MENTHE

et Boursin® Cuisine

⌚ Préparation : 20 min - Cuisson : 5 min    € Prix de revient unitaire HT par portion produite :

## INGRÉDIENTS

pour environ 100 adolescents ou 125 enfants en primaire

- 5 kg de concombres
- 5 kg de radis
- 500 g d'huile d'olive
- 0,5 L de bouillon de légumes
- 600 g de **Boursin® Cuisine**
- 70 g de menthe

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Epépiner les concombres et les tailler en bâtonnet.
2. Couper en deux les radis.
3. Faire sauter l'ensemble dans l'huile d'olive pendant 2 minutes et déglacer au bouillon de légumes.
4. Ajouter le **Boursin® Cuisine** puis la menthe hachée.
5. Peut être servi froid.



### Ration recommandée

Pour un enfant en primaire : 60 - 80 g/pers.  
Pour un adolescent en collège / lycée : 90 - 110 g/pers.

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 267,74 kJ / 64,77 kcal - Matières grasses : 5,86 g dont acides gras saturés : 1,28 g - Glucides : 1,69 g dont sucres : 1,38 g - Protéines : 0,83 g - Sel : 0,14 g