

PLAT NON VEGGIE

DOS DE CABILLAUD BRANDADE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON

au **Boursin® Cuisine**

Temps de préparation : 35 min - Temps de cuisson : 50 min

Ingrédients

pour environ 100 adolescents

- 12 kg de potimarron (produits cuits net)
- 5 kg de pommes de terre cuisson vapeur (produits cuits net)
- 8 kg de pavé de cabillaud sans arête (produit cru)
- Sel / Poivre
- 4 L de lait
- 1 kg de beurre
- 3 kg de **Boursin® Cuisine**

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 :

385,29 kJ / 92,06 kcal

Matières grasses : 5,00 g

dont acides gras saturés : 3,11 g

Glucides : 5,11 g

dont sucres : 1,18 g

Protéines : 6,32 g

Calcium : 25,75 mg

Sel : 0,19 g

Progression de la recette

1. Éplucher et faire cuire les pommes de terre et le potimarron coupés en gros cubes dans de l'eau bouillante salée pendant 25 minutes. Égoutter.
2. Pendant ce temps, faire précuire les pavés de cabillaud au four vapeur pendant 10 minutes en prenant soin de les assaisonner au départ. (Cette étape peut aussi se faire au court-bouillon)
3. Émietter les pavés et réserver.
4. Faire frémir le lait et le beurre dans une casserole et, pendant ce temps, passer les légumes séparément au moulin.
5. Mélanger le lait chaud avec le **Boursin® Cuisine** afin d'obtenir un mélange homogène.
6. Verser ce mélange sur les légumes moulins. Assaisonner.
7. Mélanger pour finir le cabillaud à la purée et répartir le tout dans un plat à gratin.
8. Faire dorer au four à 200°C pendant 25 minutes.



Boursin® Cuisine et sa texture crémeuse sont l'idéal pour équilibrer l'onctuosité et le goût en ail et fines herbes. Sa texture prête à l'emploi vous permet un réel gain de temps et contribue à la bonne tenue de vos plats.