



## ENTRÉE DE CRUDITÉS

# FRAÎCHEUR DE RADIS ET POMMES VERTES

et La Vache qui rit®

🕒 Marinade : 12 h - Préparation : 45 min

€ Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,37 €

### INGRÉDIENTS

pour environ 100 adolescents ou 170 enfants en primaire

- 4 kg de radis 4e gamme
- 2,5 kg de pommes Granny
- 200 ml de jus de citron
- 1,5 kg de gâteaux Tuc®
- 400 g de beurre
- 1 kg de **La Vache qui rit**®
- 2 L de bouillon de légumes réhydraté (froid)
- 200 g de basilic

### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Tailler les radis en rondelles et les pommes en petits dés.
2. Rajouter le jus de citron et laisser mariner 12 h.
3. Ecraser les Tuc® et mélanger avec le beurre fondu.
4. Déposer la préparation au fond d'un contenant adapté.
5. Travailler **La Vache qui rit**® et le bouillon de légumes au batteur et y incorporer le basilic.
6. A la main, mélanger les radis et les pommes avec la crème de La Vache qui rit®.
7. Déposer le tout sur le fond de Tuc® et parachever la décoration avec des rondelles de radis.



#### Rations recommandées

Pour un enfant en primaire : 60 - 80 g/pers.

Pour un adolescent en collège / lycée : 80 - 110 g/pers.

#### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 521,23 kJ / 125,28 kcal - Matières grasses : 7,51 g dont acides gras saturés : 4,48 g - Glucides : 11,21 g dont sucres : 3,74 g - Protéines : 2,77 g - Sel : 0,58 g - Calcium : 72,84 mg



#### ASTUCE

Le goût de **La Vache qui rit**® adoucit le piquant du radis.

