

ACCOMPAGNEMENT

Gratin de butternut et pommes de terre mixé

et La Vache qui rit® Formule Plus

🕒 Préparation : 10 min 💶 Coût par convive : 0,61 € pour une portion de 200 g

Ingrédients pour 100 convives

- 18,5 kg de gratin de butternut et pommes de terre au **Boursin® Cuisine**
- 1,5 kg de **La Vache qui rit® Formule Plus**

Progression de la recette

1. Mixer le gratin de butternut et pommes de terre à chaud ou à froid (en fonction de votre process de production), obtenir une granulométrie proche de zéro.
2. Ajouter **La Vache qui rit® Formule Plus**.
3. Dresser en accompagnement d'une viande ou un poisson en texture mixée.
4. Servir bien chaud.



Valeurs nutritionnelles pour une portion de 200 g	
Énergie	920,3 kJoules / 220,3 kcal
Matières grasses	13,8 g
dont acides gras saturés	5,2 g
Glucides	15,4 g
dont sucres	3,6 g
Fibres	1,6 g
Protéines	8,1 g
Sel	0,4 g
Calcium	251,8 mg
Vitamine D	2,4 µg

RETOUR CONVIVE SUITE AU TEST

92% des convives apprécient la recette
84% ont terminé l'assiette

« Très bon. »

LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit® Formule Plus permet de bien émulsionner le gratin et de lui donner la bonne viscosité indispensable à une bonne déglutition.



L'astuce du chef



Si la texture du mixé est un peu trop liquide (en fonction de la charge en eau des légumes), vous pouvez ajouter un peu de flocons de pommes de terre pour resserrer l'appareil.



Améliorations nutritionnelles



Une portion de gratin avec **La Vache qui rit® Formule Plus** apporte

- + 26,5% des ANC en **calcium** (contre 9,4%)
- + 16% des ANC en **vitamine D** (contre 3,8%)
- + 19,3% de **protéines** en plus par rapport à une recette traditionnelle.