



PLAT

Hachis parmentier

avec La Vache qui rit® Formule Plus



BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

La Vache qui rit® Formule Plus apporte dans cette recette, à la portion :

- + 226,6 mg de **calcium**, soit + 442%
 - + 2,4 µg de **vitamine D**, soit + 838%
 - + 1,89 g de **protéines**, soit + 12,6%
- par rapport à une recette traditionnelle avec de la crème (30% MG).



TEXTURE MIXÉE





PLAT

Hachis parmentier

avec La Vache qui rit® Formule Plus

Temps de préparation : 40 min. - Temps de cuisson : 50 min.

Ingrédients pour 100 convives :

- 2 L de lait
- 500 g de beurre
- 12 kg de pommes de terre cuites à la vapeur
- 2 kg de **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 8 kg de viande de bœuf égrenée surgelée
- 250 ml d'huile de colza
- 500 g d'oignon ciselé
- 500 g de carottes en brunoise
- 50 g d'ail
- 1 L de bouillon de bœuf
- 100 g de persil haché
- 250 g de beurre
- Sel, poivre PM

Progression de la recette :

1. Chauffer le lait et le beurre.
2. Passer au moulin les pommes de terre cuites et ajouter le mélange lait et beurre.
3. Terminer la purée avec 1 kg de **La Vache qui rit® Formule Plus**.
4. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.
5. Faire revenir la viande de bœuf dans l'huile bien chaude.
6. Ajouter le bouillon de bœuf et laisser mijoter 20 minutes.
7. Ajouter les oignons, les carottes, l'ail et laisser cuire 5 minutes.
8. Lier la préparation de viande avec **La Vache qui rit® Formule Plus** restante.
9. Terminer avec le persil haché et rectifier l'assaisonnement.
10. Répartir la purée dans le fond d'un plat à gratin, garnir de farce de viande. Terminer avec la purée, parsemer de quelques noisettes de beurre et faire gratiner au four à 220°C pendant 20 minutes.

Valeurs nutritionnelles à la portion de 250 g : Énergie : 1467,5 kJoules / 352,5 kcal – Matières grasses : 21,25 g dont 9,25 g d'AGS – Glucides : 22,25 g dont 3 g de sucres – Fibres : 3,5 g – Protéines : 16,25 g – Sel : 1,19 g – Calcium : 255 mg – Vitamine D : 2,48 µg



TEXTURE MIXÉE

Temps de préparation : 40 min. - Temps de cuisson : 50 min.

Ingrédients pour 100 convives :

- 2 L de lait
- 500 g de beurre
- 12 kg de pommes de terre cuites à la vapeur
- 2 kg de **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 8 kg de viande de bœuf égrenée surgelée
- 250 ml d'huile de colza
- 500 g d'oignon ciselé
- 500 g de carottes en brunoise
- 50 g d'ail
- 1 L de bouillon de bœuf
- 100 g de persil haché
- 250 g de beurre
- Sel, poivre PM

Progression de la recette :

1. Reprendre les étapes 1 à 9 en texture entière pour obtenir la purée et la farce de viande cuisinée.
2. Mixer la préparation de viande.
3. Répartir la purée dans le fond d'un plat à gratin, garnir de farce de viande mixée.
4. Terminer avec la purée.

BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

La Vache qui rit® Formule Plus apporte dans cette recette, à la portion :

+ 226,6 mg de **calcium**, soit + 442%

+ 2,4 µg de **vitamine D**, soit + 838%

+ 1,89 g de **protéines**, soit + 12,6%

par rapport à une recette traditionnelle avec de la crème (30% MG).

Valeurs nutritionnelles à la portion de 250 g : Énergie : 1467,5 kJoules / 352,5 kcal – Matières grasses : 21,25 g dont 9,25 g d'AGS – Glucides : 22,25 g dont 3 g de sucres – Fibres : 3,5 g – Protéines : 16,25 g – Sel : 0,675 g – Calcium : 255 mg – Vitamine D : 2,48 µg