



Mousseline de brocolis

avec La Vache qui rit® Formule Plus

ACCOMPAGNEMENT



LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit® Formule Plus apporte de la finesse et de la douceur à la mousseline de brocolis.



Astuce du chef

Vous pouvez réaliser cette recette en manger-mains en ajoutant 6 L d'œufs et en cuisant le tout au four vapeur.



ACCOMPAGNEMENT

Mousseline de brocolis

avec La Vache qui rit® Formule Plus

COÛT
par convive

0€ — 1€

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :



1,25 kg
d'oignons

+



80 cl
d'huile

+



10 kg
de brocolis cuits
à la vapeur

+



2 kg de
**La Vache qui rit®
Formule Plus**

+



6 kg de purée
de pommes
de terre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire suer les oignons émincés avec l'huile.
2. Ajouter les brocolis puis laisser frémir 5 minutes.
3. Mixer l'ensemble avec **La Vache qui rit® Formule Plus**.
4. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la purée de pommes de terre.
5. Mélanger doucement.



Apports nutritionnels de la
recette par rapport à
la même recette sans
La Vache qui rit® Formule Plus

- 49% de protéines en plus
- 3,5 fois plus de calcium
- Apporte 25% des ANC* en vitamine D par rapport à une recette qui n'en contenait pas

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 200 g) : Energie : 790,2 KJ / 190,2 kcal - Matières grasses : 13,1 g - Dont acides gras saturés : 3,9 g - Glucides : 11 g - Dont Sucres : 3 g - Protéines : 5,8 g - Sel : 0,5 g - Calcium : 305,3 mg - Vitamine D : 2,5 µg