



ACCOMPAGNEMENT

# Mousseline de pomme de terre

avec La Vache qui rit® Formule Plus



## LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit®  
**Formule Plus** apporte  
une fluidité plus  
intéressante que du lait.  
La texture lisse obtenue  
facilite la déglutition.



### Astuce du chef

Pour plus de  
gourmandise, vous  
pouvez remplacer  
1 kg de **La Vache qui rit®**  
**Formule Plus** par 1 kg  
de **Leerdammer®**  
Fondu.



ACCOMPAGNEMENT

# Mousseline de pommes de terre

## avec La Vache qui rit® Formule Plus

Temps de préparation : 20 min. Temps de cuisson : 40 min.

### INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :



15 kg de pommes de terre lavées et épluchées  
(ou 5 kg de flocons de pommes de terre)

+



3 L de lait  
(ou 12 L de lait si flocons)

+



500 g de beurre

+



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

+



Sel, Poivre  
PM

### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée ou à la vapeur.
2. Passer les pommes de terre au moulin à légumes.
3. Ajouter le mélange lait et beurre bien chaud.
4. Bien homogénéiser le mélange puis ajouter **La Vache qui rit® Formule Plus**.
5. Rectifier l'assaisonnement si besoin.



### BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

Par rapport à la mousseline traditionnelle au lait et au beurre, **La Vache qui rit® Formule Plus** apporte :

- 216 mg (soit 72,6%) de calcium en plus
- 2,4 µg (soit 88,6 %) de vitamine D en plus
- 1,8 g (soit 40%) de protéines en plus

**Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (soit environ 200 g) :** Énergie : 881,1 kJ / 210,16 kcal - Matières grasses : 7,60 g dont 5 g d'acides gras saturés - Glucides : 27,15 g dont 3,23 g de sucres - Fibres : 2,7 g - Protéines : 6,27 g - Sel : 0,40 g - Calcium : 297,44 mg - Vitamine D : 2,71 µg