



Pavé de julienne au sésame et émincé de poireaux

avec Cantadou® Nature

●●● Ingrédients pour 70 enfants ou 50 ados

- 7,5 kg de pavé de julienne
- 100 g de graines de sésame
- 2 kg de fromage Cantadou® Nature
- 2 l de bouillon
- 8 kg de poireaux en rondelles
- Sel fin, poivre

PRÉPARATION : 10 MINUTES
 CUISSON : 35 MINUTES



●●● Progression de la recette

- Déposer les pavés de julienne sur une plaque, saler et parsemer de graines de sésame.
- Cuire au four pendant 10 minutes. Réserver au chaud.
- Cuire les poireaux au four vapeur, saler et poivrer.
- Pour la sauce : délayer le fromage Cantadou® dans le bouillon à ébullition.
- Dresser un lit de poireaux, poser la julienne par-dessus et napper le tout de la sauce avec Cantadou®.



Vous pouvez faire une cuisson à la poêle pour des pavés plus croustillants.

●●● Valeurs nutritionnelles

	Valeurs nutritionnelles / Portion	
	enfants	ados
Énergie	908,2 KJ 217,4 Kcal	1271,5 KJ 304,4 Kcal
Protéines	23,3 g	32,6 g
Lipides	10,8 g	15,2 g
Glucides	4,8 g	6,7 g
Calcium	NS*	NS*

* NS = non significatif

Le + produit

Le fromage Cantadou® apportera une texture onctueuse à votre plat et accompagnera parfaitement le poisson blanc, relevé par le goût du sésame torréfié.