



ACCOMPAGNEMENT DE LÉGUMES

PETITS POIS « FAÇON SAUCE POULETTE » et Boursin® Cuisine

🕒 Cuisson : 40 min 💶 Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,8 €

INGRÉDIENTS

pour environ 100 adolescents ou 120 enfants en primaire

- 500 g de beurre
- 500 g d'échalotes ciselées
- 2 L de bouillon de volaille
- 2 kg de **Boursin® Cuisine**
- 2 kg de jaune d'œufs
- 1,8 kg de petits pois cuits
- Sel / Poivre

LE CONSEIL DE JEAN-MARC, CONSEILLER CULINAIRE CHEZ BEL

« J'ai choisi d'associer le **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** avec le petit pois pour apporter de la saveur et du goût. Le **Boursin® Cuisine** est goûteux et crémeux, s'associant facilement avec de nombreux plats pour leur donner un peu plus de caractère. »

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire fondre le beurre et ajouter l'échalotes. Cuire pendant 5 minutes.
2. Ajouter le bouillon de volaille et le **Boursin® Cuisine**.
3. Lier avec le jaune d'œufs en remuant.
4. Ajouter les petits pois sans faire bouillir.
5. Rectifier l'assaisonnement.
6. Servir les petits pois chauds avec de la volaille.



Rations recommandées

Pour un enfant en primaire : 100 g/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée : 150 g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 437,04 kJ / 104,84 kcal - Matières grasses : 5,53 g dont acides gras saturés : 2,81 g - Glucides : 6,43 g dont sucres : 3,85 g - Protéines : 5,33 g - Sel : 0,29 g - Calcium : 22,79 mg