



Potage à la Dubarry

avec La Vache qui rit® Formule Plus

ENTRÉE



LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit®
Formule Plus est idéale
pour remplacer la
crème du potage
classique à
la Dubarry.



Astuce du chef
Vous pouvez proposer
des croûtons pour
apporter un peu de
croquant.



ENTRÉE

Potage à la Dubarry

avec La Vache qui rit® Formule Plus

COÛT
par convive

0€ — 1€

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :



1,5 kg
d'oignons
émincés

+



500 g
de beurre
doux

+



8 kg de
choux-fleurs
en fleurettes

+



5 L
de lait

+



5 L
d'eau

+



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

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire suer les oignons émincés avec le beurre.
2. Ajouter les fleurettes de choux-fleurs préalablement cuites 5 minutes à la vapeur.
3. Ajouter le lait et l'eau et laisser cuire 20 minutes à frémissement à couvert.
4. Mixer l'ensemble des ingrédients puis ajouter **La Vache qui rit® Formule Plus**.
5. Rectifier l'assaisonnement si besoin.



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

- 50% de protéines en plus
- 3 fois plus de calcium
- 8 fois plus de vitamine D

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 220 ml) : Energie : 516,1 KJ / 124,2 kcal - Matières grasses : 8 g - Dont acides gras saturés : 5,2 g - Glucides : 6,2 g - Dont Sucres : 5,1 g - Protéines : 5,7 g - Sel : 0,4 g - Calcium : 327,8 mg - Vitamine D : 2,8 µg