



Sauté de volaille Vallée d'Auge

avec La Vache qui rit® Formule Plus

PLAT



LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit®
Formule Plus favorise
la liaison et stabilise
la sauce.



TEXTURE MIXÉE



Astuce du chef

Pour obtenir une
sauce encore plus
authentique, flamber
la viande avec
20 cl de Calvados.



PLAT

Sauté de volaille Vallée d'Auge

avec La Vache qui rit® Formule Plus

COÛT
par convive

0€ — 1€

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :

10 kg
de sauté
de dinde

+

50 cl
d'huile

+

1 kg
d'oignons
en mirepoix

+

1 kg de
carottes
en mirepoix1 kg de
céleri-branch
émincé

+

2 gros
bouquets
garnis

+

1 tête d'ail
coupée
en 2

+

2 L de
cidre10 L de
bouillon
de volaille

+

1,5 L de crème
épaisse

+

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

+

Sel /
poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire colorer les morceaux de dinde dans l'huile bien chaude.
2. Ajouter les oignons, les carottes, le céleri-branch, les bouquets garnis et l'ail.
3. Laisser colorer à nouveau et déglacer au cidre et laisser réduire de moitié.
4. Mouiller avec le bouillon de volaille et cuire doucement pendant 45 minutes.
5. Ajouter la crème et **La Vache qui rit® Formule Plus** et laisser réduire jusqu'à liaison.
6. Rectifier l'assaisonnement si besoin.



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

- 8% de protéines en plus
- 5 fois plus de calcium
- 10 fois plus de vitamine D

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 230 g) : Energie : 1081,2 Kj / 259,0 Kcal - Matières grasses : 14,5 g - Dont acides gras saturés : 6,3 g - Glucides : 5,6 g - Dont Sucres : 3,0 g - Protéines : 26,1 g - Sel : 1,4 g - Calcium : 280,2 mg - Vitamine D : 2,7 µg



TEXTURE MIXÉE

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :

- 5 kg de sauté de dinde Vallée d'Auge avec **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 4,5 L de sauce Vallée d'Auge avec **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 1,6 L de bouillon de volaille
- 500 g de **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 1,1 L d'huile de colza
- 250 g d'agar-agar
- Sel / poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Mixer la viande de dinde avec 1,5 L de sauce et le bouillon de volaille.
2. Ajouter **La Vache qui rit® Formule Plus** et l'huile.
3. Terminer avec l'agar-agar et mixer pour bien homogénéiser le mélange.
4. Verser le mélange dans une plaque GN1 recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, filmer.
5. Mettre dans un four vapeur ou mixte à 95°C jusqu'à obtention de 85°C à cœur pendant au moins 45 minutes.
6. Faire refroidir en cellule.
7. Dresser le sauté mixé et ajouter le reste de sauce (3,5 L) au dernier moment.

COÛT
par convive

0€ — 1€

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

- 3% de protéines en plus
- 1,5 fois plus de calcium
- 1,5 fois plus de vitamine D

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 130 g) : Energie : 895,8 Kj / 215,9 Kcal - Matières grasses : 16,8 g - Dont acides gras saturés : 3,5 g - Glucides : 2,4 g - Dont Sucres : 1,2 g - Protéines : 13,6 g - Sel : 0,7 g - Calcium : 155,9 mg - Vitamine D : 1,6 µg