



Entrée

Terrine de champignons et haricots rouges et Kiri® bio

🕒 Préparation : 40 min. - Cuisson : 25 à 40 min. 💶 Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,23 €

Ingrédients

pour environ 100 adolescents ou 120 enfants en primaire

- 2,5 kg de champignons émincés bio
- 500 g d'oignons hachés bio
- 150 g d'ail haché bio
- 1 kg de poivrons rouges en cubes surgelés bio
- 1 l de bouillon de légumes réhydraté bio
- 1,5 kg de haricots rouges bio en boîte
- 250 g de **Kiri® bio**
- 25 cl d'œufs liquides bio
- 250 g de chapelure de pain bio
- 10 g de thym bio
- 5 g de romarin bio



Rations recommandées

Pour un enfant en primaire: 80g/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée: 90 à 100g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 295 kJ / 71 kcal - Matières grasses :
2 g dont acides gras saturés : 1 g - Glucides : 8,5 g dont sucres :
1,7 g - Protéines : 4,7 g - Sel : 4,8 g - Calcium : 24 mg

Progression de la recette

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Placer les champignons, l'ail, l'oignon, le poivron et le bouillon de légumes dans une sauteuse.
3. Laisser cuire pendant 15 min. en remuant de temps en temps.
4. Ajouter les haricots rouges égouttés, laisser cuire 10 min et mixer le tout.
5. Transvaser dans un batteur et incorporer le **Kiri®**, les œufs, la chapelure de pain et les herbes.
6. Bien mélanger et assaisonner selon votre goût.
7. Verser l'ensemble dans des gastronormes ou moules à cake préalablement graissés.
8. Cuire au four à 180 °C pendant 40 min.
9. Laisser refroidir et découper en portions.

