

# VELOUTÉ DE CÉLERI ET CAROTTE

AVEC



POUR LES CUISINES CENTRALES



**LE +  
DE LA VACHE QUI RIT®  
NATURE**

La texture de  
La Vache qui rit® Nature  
apportera de la douceur  
à ce velouté.

# VELOUTÉ DE CÉLERI ET CAROTTE avec



## Ingrédients pour 100 convives :



4,8 kg de céleri en cubes surgelés

+



325 g de beurre

+



1,9 kg de carottes

+



5 g de thym

+



12 L de bouillon de volaille réhydraté

+



1,3 kg de **La Vache qui rit® Nature**

+



5 g de cannelle

+



Sel / poivre

## Progression de la recette

1. Faire suer les cubes de céleri dans le beurre.
2. Ajouter les carottes, le thym et laisser 10 min.
3. Mouiller avec le bouillon de volaille et cuire pendant 30 min.
4. Mixer puis incorporer **La Vache qui rit® Nature** et la cannelle.
5. Rectifier l'assaisonnement avant de servir.

⌚ Temps de préparation : 15 min

⌚ Temps de cuisson : 40 min

€ Coût moyen par portion : 0 — 1€



## L'ASTUCE DU CHEF

On peut remplacer 1/3 du fond de volaille par du jus d'orange, pour une touche d'originalité.



## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques	173 kJ / 41,6 kcal
Matières grasses	2,6 g
dont acides gras saturés	1,7 g
Glucides	2,4 g
dont sucres	1,9 g
Protéines	1,5 g
Sel	0,6 g



## POUR LES CUISINES CENTRALES

### Ingrédients pour 1000 convives :

- 75 kg de céleri en cubes surgelés
- 5 kg de beurre
- 30 kg de carottes
- 100 g de thym
- 190 L de bouillon de volaille réhydraté
- 20 kg de **La Vache qui rit® Nature**
- 100 g de cannelle
- Sel / poivre

### Progression de la recette :

1. Faire suer les cubes de céleri dans le beurre.
2. Ajouter les carottes, le thym et laisser 10 min.
3. Mouiller avec le bouillon de volaille et cuire 30 min.
4. Mixer puis incorporer **La Vache qui rit® Nature** et la cannelle.
5. Rectifier l'assaisonnement.
6. Refroidir en cellule de refroidissement en moins de 2 heures.
7. Verser dans des barquettes et operculer.