



Velouté de potiron

avec La Vache qui rit® Formule Plus

ENTRÉE



LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit®
Formule Plus apporte
une texture onctueuse
et de la douceur
au palais.



Astuce du chef

Pour plus de
gourmandise, vous
pouvez ajouter une
épice comme la
muscade, la coriandre
ou le cumin.



ENTRÉE

Velouté de potiron avec La Vache qui rit® Formule Plus

Temps de préparation : 15 min. Temps de cuisson : 30 min.

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :



8 kg de potiron lavé, épluché et coupé en morceaux

+



500 g de beurre

+



100 g d'ail

+



7 kg de pommes de terre lavées et coupées en cubes

+



1 bouquet garni



5 L de bouillon de volaille

+



5 L d'eau

+



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

+



Sel,
Poivre PM

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire suer les morceaux de potiron avec le beurre et l'ail pendant 5 minutes.
2. Ajouter les pommes de terre et le bouquet garni, faire suer 5 minutes.
3. Ajouter le bouillon de volaille, l'eau et laisser cuire 30 minutes environ.
4. Enlever le bouquet garni, mixer l'ensemble des ingrédients et ajouter **La Vache qui rit® Formule Plus**.
5. Rectifier l'assaisonnement si besoin.



BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

Par rapport à la recette du velouté de potiron classique avec la crème, **La Vache qui rit® Formule Plus** apporte :

- 227 mg (soit 82,6%) de calcium en plus
- 2,4 µg (soit 92%) de vitamine D en plus
- 2 g (soit 68,9%) de protéines en plus

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (soit environ 25 cl) : Énergie : 666,4 kJ / 159,2 kcal - Matières grasses : 7,2 g dont 4,8 g d'acides gras saturés - Glucides : 17,6 g dont 3,5 g de sucres - Fibres : 1,7 g - Protéines : 4,9 g - Sel : 0,7 g - Calcium : 274,6 mg - Vitamine D : 2,6 µg