



Gratin de QUENELLES montagnard

Calculée pour 100 portions de 310g (Adultes / Adolescents)

INGRÉDIENTS

- 300 Quenelles nature Bio 40g Royans
- OU
- 150 Quenelles nature Bio 80g Royans
 - 10 kg de poireaux frais
 - 300 g de beurre doux
 - 300 g de farine T55
 - 10 litres de lait UHT
 - 1 kg de roquefort
 - 600 g de cerneaux de noix
 - 250 g de chapelure
 - 2 g de sel

AUTRES PORTIONS CONSEILLÉES

Maternelles : 187g soit 165 portions

Primaires : 238g soit 130 portions

Valeurs nutritionnelles pour une portion de 310g

Apport calorique	438 kcal
Protéines	15,7 g
Lipides	28,2 g
dont AGS	6,9 g
Glucides	28,7 g
dont sucres	9,5 g
Fibres	3,6 g
Calcium	202 mg
Fer	0,8 mg
Sel	0,7 g

Rapport P/L : 0.56

1 . Préparation légumes

- ▶ Trier, laver, désinfecter, puis rincer à l'eau les poireaux. Émincer finement, débarrasser dans des gastronomes perforés.
- ▶ Cuire au four vapeur 30 minutes environ. Réserver au chaud (+ 63 °C).

2 . Préparation chapelure

- ▶ Concasser grossièrement les noix et mélanger avec la chapelure. Réserver.

3 . Préparation sauce

- ▶ Confectionner une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Après épaississement, incorporer le roquefort préalablement détaillé en petits dés. Laisser fondre, puis ajouter les poireaux. Assaisonner.

3 . Liaisons

Liaison froide : (Préférez les quenelles en 40 g, moins longues à réchauffer). Répartir la préparation aux poireaux dans des gastronomes pleins, puis passer en cellule de refroidissement. Disposer dessus les quenelles. Enfoncer et espacer légèrement, parsemer dessus le mélange noix/chapelure. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment de l'utilisation. Remise à température au four 125/130 °C, 45 minutes à 1 heure.

Liaison chaude : Répartir la préparation aux poireaux dans des gastronomes pleins. Disposer dessus les quenelles. Les enfoncer et les espacer légèrement, parsemer dessus le mélange noix/chapelure. Cuire les quenelles 40 à 45 minutes au four mixte (180/200 °C). Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.