



Ravioli champignon ail des ours, au saumon

Calculée pour 100 portions de 320g - Plat complet - (Adolescents/Adultes)



INGRÉDIENTS

- 8.2kg de ravioli champignon ail des ours BIO Royans
- 10kg de cubes de saumon Atlantique
- 6L de crème légère 12% UHT
- 4.3L de lait 1/2 écrémé UHT
- 180g de persil
- Sel, Poivre

Coût portion : Elevé (>1.5€)

Temps préparation : Court (<1h)

Valeurs nutritionnelles pour une portion de 320g

Apports caloriques	494 Kcal
Protéines	30.1 g
Lipides	23 g
Dont AGS	9 g
Glucides	40.6 g
Dont sucres	6.9 g
Fibres	2.8 g
Sel	0.8 g

AUTRES PORTIONS CONSEILLÉES

Maternelles : 174 g soit 184 portions

Primaires : 223 g soit 143 portions

1. Préparation garniture

- ▶ La veille, déconditionner les cubes de saumon dans des bacs gastronormes perforés. Laisser décongeler en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- ▶ Mélanger la crème, le lait et le persil. Assaisonner. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).

2. Préparation du gratin

- ▶ Débarrasser les raviolis champignon et ail des ours dans des gastronormes pleins.
- ▶ Incorporer délicatement les cubes de saumon au travers.
- ▶ Napper de l'appareil à la crème.

3. Cuisson du gratin

- ▶ Cuire au four (125-130 °C) 30 minutes environ à couvert.
- ▶ Augmenter la température du four (160/170 °C) et terminer la cuisson à découvert pendant 10 minutes environ.
- ▶ Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.