FICHE DE RECETTE

PURÉE DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE

Type de recette	Purée
Nombre de portions	10
Temps de préparation	5
Temps de cuisson	25
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	

INGREDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Chou fleur	g	250		
Pommes de terre	g	400		
Herbes de provence	càs	1		
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. Couper le chou fleur en bouquet et le pied en rondelles
2. Eplucher et couper les pommes de terre en cubes
3. Placer le tout dans un plat allant au four à vapeur. Ajouter les herbes de provence et cuire 20'
4. Mixer la purée et rectifier l'assaisonnement si besoin (sel, poivre)

PAPAYA
ÉCONOMIE CIRCULAIRE & ALIMENTATION DURABLE

GREEN DEAL
Cantines Durables

Avec le soutien de la Wallonie