



BIO WALLONIE



BIO WALLONIE

NOM DE LA RECETTE : Cannelonis de céleri à la farce fine de volaille

NOMBRE DE COUVERTS : CVTS
 POIDS DE LA PORTION : GRAMMES
 PRIX PAR PORTION : EUROS



INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Céleri rave	6	Pce	1,20	7,20	LOgCAL
Haché de volaille	3	Kg	19,27	57,81	Coq des Prés
Œufs	6	Pce	0,29	1,74	Coq des Prés
Crème	0,100	L	7,15	0,72	
Sel, poivre				FF	
TOTAL				67,47	

ALLERGÈNES :

MODE DE PRÉPARATION :

- 1) Mélanger le haché de volaille, les œufs et la crème, saler et poivrer
- 2) Éplucher et trancher finement le céleri rave
- 3) Cuire les tranches de céleri au four vapeur durant 15 minutes
- 4) Étaler les tranches sur un morceau de papier film en les superposant légèrement
- 5) Étaler la farce fine sur les tranches de céleri à l'aide d'une poche à douille
- 6) Réaliser un boudin bien serré avec les préparations dans le papier film
- 7) Cuire 40 minutes au four vapeur
- 8) Débarrasser les boudins du papier film et terminer la cuisson dans une poêle avec du beurre et apporter une légère coloration
- 9) Découper les boudins en tronçons

