



BIO WALLONIE



BIO WALLONIE

NOM DE LA RECETTE : Crème de courges, persil plat et chips d'épluchures

NOMBRE DE COUVERTS : CVTS

POIDS DE LA PORTION : GRAMMES

PRIX PAR PORTION : EUROS



INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Potimarrons	2	Pce		2,62	Bel go Bio
Farine	0,020	Kg	3,95	0,08	Graines de Curieux
Oignons	0,165	Kg	1,35	0,44	Bel go Bio
Poireaux (blanc)	0,100	Kg	3	0,30	LOgCAL
Persil plat	1/2	Botte	1,32	0,66	LOgCAL
Persil tubéreux	0,105	Kg	2	0,42	Bel go Bio
Beurre	0,050	Kg	16,24	0,81	Mabio
Sel, poivre				FF	
TOTAL				5,329	

ALLERGÈNES :**MODE DE PRÉPARATION :**

- 1) Couper les légumes et faire suer avec une légère coloration
- 2) Ajouter la farine
- 3) Ajouter l'eau, le sel et le poivre et cuire 30 à 40 minutes
- 4) Mixer
- 5) Rectifier la consistance et l'assaisonnement au besoin
- 6) Dresser en bol et ajouter un trait de crème, des feuilles de persil plat et les chips d'épluchures de potimarrons

