



BIO WALLONIE



BIO WALLONIE

NOM DE LA RECETTE : Potage poireaux

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



INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Poireaux	2,00	Kg	3,00	6	LOGCAL
Oignons	1,00	Kg	1,35	1,35	Bel go Bio
Pommes de terre	1,00	Kg	1,10	1,1	Bel go Bio
Sel, poivre				FF	
Bouillon de légumes				FF	
Huile de tournesol			6	FF	Equilibre - Huile Paysanne
TOTAL					

ALLERGÈNES :

MODE DE PRÉPARATION :

- 1) Nettoyer et émincer les oignons et les poireaux
- 2) Faire suer les légumes émincés dans l'huile végétale, saler et poivrer
- 3) Ajouter les pdt épluchées et coupées en cubes
- 4) Mouiller d'eau à hauteur et ajouter le bouillon de légumes
- 5) Porter à ébullition et cuire à frémissement pendant 30 minutes
- 6) Mixer finement et ajuster l'assaisonnement et la consistance

