

Dessert - Hiver

## Crème aux kiwis



## Ingrédients pour 100 Enfants

	Préparation pour crème brûlée	1,040	KG
	Kiwi	40,000	UN
	Boisson végétale amande	8,000	LT

Portion 115 g

Coût €

Temps de préparation ⌚

- Trier, laver, désinfecter, puis rincer abondamment à l'eau claire les kiwis. Eplucher, détailler en tranches. Réserver.

- Porter à ébullition la quantité de boisson végétale à l'amande nécessaire. Hors du feu, verser en pluie tout en fouettant la préparation pour crème brûlée, continuer à mélanger énergiquement pendant 1 à 2 minutes.

- Répartir la préparation pour crème brûlée en ramequin, décorer de rondelles de kiwi. Refroidir, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.

## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Apport calorique	Protéines	Lipides	dont AGS	Glucides	dont sucres	Fibres
48 kcal 201 kJ	0,4 g	0,3 g	traces	10,3 g	9,3 g	0,6 g

## Critère GEMRCN

- Aucun

## L'astuce

Vous pouvez remplacer la boisson à l'amande par une autre boisson végétale (soja, riz...) ou par du lait, et les kiwis par d'autres fruits tendres.



# Comment lire et utiliser votre fiche recette :

**Allergènes**

Lait    Gluten    Fruits à coque    Œuf

Céleri    Soja    Moutarde    Sulfites

**Type de plat / période**

Entrée / Plat / Dessert

Automne / Hiver / Printemps - Eté



**Dessert - Hiver**

**Crème aux kiwis**

**Enfant**

**Ingrédients pour 100 Enfants**

Kiwi 1,040 KG

Boisson végétale amande 8,000 LT

Portion 115 g

Coût €

Temps de préparation L

**VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G**

Apport calorique	Protéines	Lipides	dont AGS	Glucides	dont sucres	Fibres
48 kcal 201 kJ	0,4 g	0,3 g	traces	0,3 g	9,3 g	0,6 g

**Critère GEMRCN**

Aucun

**L'astuce**

Vous pouvez remplacer la boisson à l'amande par une autre boisson végétale (soja, riz...) ou par du lait, et les kiwis par d'autres fruits tendres.

**Cible**

Enfant

(maternelle / primaire)

Ado (collège / lycée)

**Ingrédients**

pour 100 convives

**Déroulé**

de la recette

**Valeurs Nutritionnelles**

pour 100 g de produit fini

**L'astuce**

Proposition de variante de la recette

**Critères GEMRCN**

Critères nutritionnels pour les fréquences d'apparition des plats

**Temps de préparation**

Très rapide

Rapide

A anticiper

**Coût**

Très bon marché

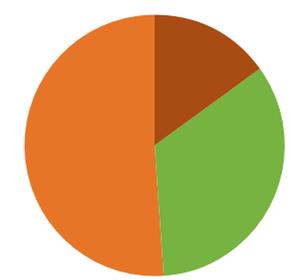
Bon marché

Accessible

## Proposition de menu végétarien associé

- Mêlée de mâche et d'endives garnie\*
- Spaghetti en carbonara végétale\*
- Tomme blanche
- Crème aux kiwis\*

\*Recette disponible sur Interfel.com



**Protéines 15,1 %**

**Glucides 34,0 %**

**Lipides 50,9 %**

Hors apports en glucides fournis par le pain au cours du repas