RESTAURATION

Communiqué de presse
Mai 2024

Mousline
Picarde depuis 1963

LE PARMENTIER VÉGÉTARIEN DE MOUSLINE®,
UNE RECETTE POUR CONCILIER TRADITION ET CRÉATION

En 2024, Mousline® part à la conquête de nouveaux marchés de la Restauration Hors Domicile. Plus que faciliter la vie des restaurateurs, la marque iconique veut les inspirer et crée des recettes concoctées à partir de **sa nouvelle gamme « À Ma Façon »**, une purée facile et rapide à préparer, qu'ils pourront travailler selon leurs envies ou tout simplement l'utiliser en tant que base. **Gourmandes et originales, ces recettes permettront aux chefs des CHD de diversifier leurs préparations tout en offrant la qualité d'un produit français et qui rassemble les convives.**

Avec son parmentier végétarien, Mousline® revisite un grand classique de la gastronomie française et met du soleil dans les assiettes. Avec lui, c'est tout le bon goût des purées faites maison et des morceaux de pommes de terre que les chefs proposent de retrouver. Il se marie à merveille à une délicieuse jardinière de légumes composée de boulgour, de carottes coupées en petits cubes, de céleri et de poireaux. Leurs saveurs variées et délicieuses subliment la texture unique de la purée.

En 2024, Mousline® repense ses packagings. Mariant modernité et rétro-vintage, son logo illustre l'authenticité d'un produit fabriqué en France intégrant sa région d'origine, la Picardie et sa date de création.

Fidèle à sa volonté de faciliter la vie de consommateurs, Mousline® propose sur ces nouveaux packaging un baromètre de texture. Il permettra à chaque chef de préparer « sa » purée souple, onctueuse ou ferme.

Chef Christian Leclou, *Le Clou de Fouchette*

« En accompagnement ou en un plat principal, la purée est une valeur sûre en restauration collective. Elle se marie parfaitement avec du poisson ou de la viande comme elle peut aussi se préparer en galette ou en parmentier. L'avantage, c'est qu'il y a mille et une façons différentes de la cuisiner et donc de varier les plaisirs. La nouvelle gamme « À Ma Façon », permet de laisser libre cours à la créativité et d'enrichir nos menus avec des recettes qui feront à coup sûr l'unanimité chez nos convives. »

		Enfant en classe maternelle	Enfant en classe élémentaire	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	Personne âgée en institution		Allergènes
					déjeuner	dîner	
Ingrédients	**Unités**	**Quantités**					
Purée de pommes de terre façon presse-purée bt 2 kg	KG	1,800	2,500	3,300	2,500	1,800	Lait
Eau	LT	9,000	12,500	16,500	12,500	9,000	
Beurre doux	KG	0,300	0,400	0,500	0,400	0,300	Lait
Carottes fraîches	KG	1,400	1,900	2,500	1,900	1,400	
Poireau frais	KG	1,400	1,900	2,500	1,900	1,400	
Oignon rouge	KG	0,400	0,550	0,700	0,550	0,400	
Epices couscous	KG	0,030	0,040	0,050	0,040	0,030	Moutarde*
Eau	LT	3,400	4,600	6,000	4,600	3,400	
Bouillon de légumes déshydraté	KG	0,030	0,040	0,060	0,040	0,030	Gluten*, lait œuf*
Boulgour	KG	1,100	1,500	2,000	1,500	1,100	Gluten
Œuf entier liquide	LT	1,500	2,000	2,700	2,000	1,500	Œuf
Persil frais	KG	0,110	0,150	0,200	0,150	0,110	
Sel fin	KG	0,020	0,025	0,035	0,025	0,020	
Poivre gris/noir moulu	KG	0,000	0,000	0,010	0,008	0,004	
Chapelure blonde	KG	0,055	0,080	0,100	0,080	0,055	Gluten*

POIDS PORTION	**180 g**	**249 g**	**329 g**	**249 g**	**180 g**
APPORT CALORIQUE	**152 Kcal**	**208 kcal**	**273 kcal**	**208 kcal**	**152 Kcal**
	638 Kj	**872 Kj**	**1149 Kj**	**872 Kj**	**638 Kj**
Protéines	4,7 g	6,5 g	8,6 g	6,5 g	4,7 g
Lipides	4,7 g	6,3 g	8,1 g	6,3 g	4,7 g
dont AGS	2,5 g	3,3 g	4,3 g	3,3 g	2,5 g
Glucides	21,2 g	29,2 g	38,7 g	29,2 g	21,2 g
dont sucres	1,9 g	2,6 g	3,5 g	2,6 g	1,9 g
Fibres	2,9 g	4,0 g	5,4 g	4,0 g	2,9 g
Calcium	19,4 mg	26,5 mg	35,5 mg	26,5 mg	19,4 mg
Fer	0,7 mg	1,0 mg	1,3 mg	1,0 mg	0,7 mg
Sel	0,8 g	1,0 g	1,8 g	1,0 g	0,8 g
Rapport P/L	**1,01**	**1,03**	**1,06**	**1,03**	**1,01**

* Attention la liste des allergènes pour les épices et le bouillon peuvent être différents d' un industriel à

Critères GEMRCN
- Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales.
- Préparations ou plats prêts à consommer à base de viandes, de poisson ou d'œufs contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés.

ÉTAPES DE PRÉPARATION

- Trier, laver, désinfecter, puis rincer abondamment à l'eau claire les légumes. Éplucher les carottes et les oignons. Émincer les poireaux et le persil, couper les carottes en rondelles, mixer les oignons. Réserver.
- Disperser au fouet le court bouillon de légumes dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Cuire 3 minutes. Réserver au bain marie (+ 63 °C).
- Suer à feu doux dans le beurre les rondelles de carottes, les poireaux émincés et le hachis d'oignon 8 à 10 minutes. Incorporer les épices à couscous, puis mouiller du court bouillon aux légumes. Ajouter le boulgour et laisser cuire 20 minutes à feu doux. Ajouter le persil, rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud (+ 63 °C).
- Réaliser la purée de pommes de terre façon presse-purée de Mousline® : chauffer l'eau à 80 °C. Ouvrir le sachet et mélanger la poudre dans la quantité d'eau nécessaire de manière homogène à l'aide d'un fouet. Laisser reposer le produit 2 minutes.
- Répartir la moitié de la purée dans des gastronormes hauts. Répartir dessus, la préparation au boulgour, puis napper de l'œuf entier liquide. Recouvrir du restant de purée et parsemer de chapelure. Gratiner au four (160/180 °C) 15 à 20 minutes.

LIAISON CHAUDE :
- Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

LIAISON FROIDE (J à J+3) :
- Passer la préparation en cellule de refroidissement.
- Réserver en enceinte réfrigérée (0+/3 °C) jusqu'au moment de l'utilisation.
- Remise à température au four 125/130 °C, 45 minutes à 1 heure (temps variable suivant la température et le modèle de four de remise en température).

Notes :
- **Protocole refroidissement (+ 63 °C à + 10 °C en 2 maximum).**
- **Protocole remise à température (+ 10 ° à + 63 °C en 1 heure maximum).**