

# Délice aux bleuets

160 portions

## Source de la recette

CHU Sainte-Justine

## Précision ou commentaire de l'établissement

### Description de la portion et du service

1 / 32 moule à gâteau rectangulaire (4x8, environ 85 g)

### Rendement de la recette

5 insertions / moules

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

Moule à gâteau rectangulaire

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	262	Sodium (mg)	293
Protéines (g)	3	Lipides (g)	12
Glucides (g)	36	Gras saturés (g)	2.4
Sucres (g)	21	Fibres (g)	1



Québec 



## Délice aux bleuets

160 portions

### Rendement de la recette

5 insertions

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
2.13 kg	Margarine non hydrogénée	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Préchauffer le four à 375 ° F</li><li>2. Défaire la margarine en crème. Y incorporer le sucre et les œufs.</li><li>3. Dans un bol, mélanger la farine et le bicarbonate. Ajouter les bleuets et brasser.</li><li>4. Dans un autre bol, mélanger le yogourt et le jus. Incorporer à la pâte.</li><li>5. Incorporer le mélange de sec et le mélange de yogourt en alternance dans le mélange de margarine, sucre et oeufs</li><li>6. Verser 2.79 kg (6.15 lbs) d'appareil par moule à gâteau rectangulaire graissé.</li><li>7. Cuire au four pendant environ 45 minutes.</li><li>8. Couper chaque moule en 32 morceaux (4x8).</li><li>9. <u>Cafétéria</u> : Lors de la mise en portion, garnir de 15 ml de bleuets décongelés.</li></ol>
3.03 kg	Sucre blanc	
1.08 kg	Œufs entiers liquides	
3.03 kg	Farine à pâtisserie	
93 g	Bicarbonate de soude	
2.83 kg	Bleuets congelés	
1.52 kg	Yogourt nature	
378 g	Jus d'orange	
1.6 kg	Bleuets décongelés (décoration)	

