

Flans aux œufs purée

50 portions

Source de la recette

Groupe Age-3 : Établissement St-Jude

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Carré de 3 x 3 po. (160 g)

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

6 x ½ plaques de 2 po.

Équipement de cuisson

Four « combi »

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	185	Sodium (mg)	226
Protéines (g)	10.5	Lipides (g)	13.5
Glucides (g)	5	Gras saturés (g)	6
Sucres (g)	2	Fibres (g)	0



Québec 



Flans aux œufs purée

50 portions

Rendement de la recette

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
3 L	Œufs liquides	<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger tous les ingrédients et déposer dans 6 x ½ plaques de 2 po.2. Recouvrir d'une pellicule de plastique et d'un couvercle de métal.3. Cuire au four « combi » à mode vapeur à 212°F pendant 20 minutes.4. Couper en carrés de 3 x 3 po. (laisser au chaud dans l'« Alto-Shaam » en recouvrant d'une pellicule plastique.
1.5 L	Lait 2 %	
3 L	Crème de table 10%	
15 ml	Poudre d'oignon	
15 ml	Poivre	
10 ml	Sel	

