

## Paillasseon coloré

100 portions

### Source de la recette

Recette présentée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans le cadre d'une recherche menée en services de garde par Extenso et la Fondation de l'ITHQ. Pour plus de détails, visitez le site [www.nospetitsmangeurs.org](http://www.nospetitsmangeurs.org).

### Précision ou commentaire de l'établissement

**VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES** : Remplacer une partie des patates douces par des pommes de terre, et le cheddar par un autre type de fromage. On peut également remplacer la menthe par une autre herbe fraîche.

#### Description de la portion et du service

Servir une portion d'environ 70 g par enfant, en accompagnement.

#### Rendement de la recette

7 kg

#### Équipements de préparation

#### Récipients de cuisson

4 demi-plaques à pâtisserie

#### Équipement de cuisson

#### Équipements de service

#### Valeur nutritive par portion

Calories	75	Sodium (mg)	263
Protéines (g)	3	Lipides (g)	2
Glucides (g)	12	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	2



Québec 



## Paillason coloré

100 portions

### Rendement de la recette

7 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
3 L (12 tasses)/1,8 kg	Courgettes râpées	<b>MISE EN PLACE LA VEILLE</b> 1. Râper les légumes et le fromage à l'aide d'un robot culinaire.  <b>MÉTHODE</b> 1. Préchauffer le four à convection à 165 °C (330 °F) ou le four conventionnel à 180 °C (350 °F). 2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients. Verser la garniture sur les plaques à pâtisserie préalablement recouvertes de papier parchemin. Bien étendre les légumes afin d'obtenir une surface lisse. 3. Cuire au four à convection pendant environ 20 min (ou au four conventionnel environ 1 h) ou jusqu'à ce que le dessus de la préparation soit bien doré.
12 L (48 tasses)/4,7 kg	Patates douces pelées et râpées	
2 L (8 tasses)/1,3 kg	Carottes pelées et râpées	
800 ml (3 1/4 tasses)/350 g	Cheddar fort, râpé	
500 ml (2 tasses)/170 g	Oignons verts, hachés finement	
20 un.	Œufs	
100 ml (1/3 tasse)	Huile d'olive	
150 ml (2/3 tasse)/20 g	Menthe fraîche, hachée finement	
30 ml (2 c. à soupe)/50 g	Sel	

