

# Bœuf Stroganoff

100 portions

## Source de la recette

Centre d'hébergement de la Rive – CHSLD privé non conventionné

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

Louche de 4 onces comble

### Rendement de la recette

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	143	Sodium (mg)	400
Protéines (g)	19	Lipides (g)	5
Glucides (g)	4	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	1	Fibres (g)	0.5



Québec 



# Bœuf Strogonoff

100 portions

## Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Bœuf en lanières	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Faire saisir les lanières de boeuf sur la plaque ou au four et verser dans la marmite.</li><li>2. Faire revenir les oignons et les champignons, ajouter au bœuf.</li><li>3. Ajouter les cornichons et la marinade.</li><li>4. Ajouter les épices.</li><li>5. Mouiller et laisser cuire 1h30, puis vérifier la cuisson.</li><li>6. Retirer le boeuf pour terminer la sauce.</li><li>7. Ajouter la crème sûre et lier avec la base de sauce brune.</li><li>8. Vérifier l'assaisonnement et ajouter le bœuf.</li></ol>
6 unités	Oignons hachés	
2 tasses	Cornichons en juliennes	
2 tasses	Marinade des cornichons	
2.5 lbs	Champignons émincés	
2 L	Crème sûre	
4 tasses	Base de sauce brune	
4 L	Eau	
10	Feuilles de laurier	
1 c. à thé	Thym	
Au goût	Poivre	

