

# Boulettes aux pêches et gingembre

80 portions

## Source de la recette

CHSLD Manoir St-Patrice

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

Deux boulettes dans la sauce (environ 5 onces)

### Rendement de la recette

### Équipements de préparation

Cuillère numéro 20

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	145	Sodium (mg)	215
Protéines (g)	14.5	Lipides (g)	4.5
Glucides (g)	12.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	10.6	Fibres (g)	1.5



Québec 



# Boulettes aux pêches et gingembre

80 portions

## Rendement de la recette

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
3 x 2.84 L	Pêches en conserve	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mettre la moitié des pêches avec la préparation des boulettes et l'autre moitié pour la sauce.</li><li>2. Dans un bol, mélanger la moitié des pêches, la dinde, les oignons, les fines herbes, le gingembre, l'ail et la sauce soya. Assaisonner. Façonner les boulettes avec une cuillère numéro 20.</li><li>3. Faire dorer les boulettes au four.</li><li>4. Émulsionner le bouillon de poulet et la moitié des pêches au robot.</li><li>5. Ajouter la sauce sur les boulettes et couvrir. Faire cuire au four à 350° F pendant 45 minutes.</li></ol>
3 L	Bouillon de poulet	
7.5 kg	Dinde hachée	
1 kg	Oignons	
100 ml	Persil en flocons	
60 ml	Ciboulette en flocons	
100 ml	Gingembre frais haché	
30 ml	Ail haché	
200 ml	Sauce soya	
Au goût	Sel et poivre	

