

Boulettes de porc sauce aux pommes (purée)

60 portions régulières

35 portions purées

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Hôpital Cité-de-la-Santé

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

125 ml pour la portion en purée
160 g (3 boulettes avec de la sauce) pour la portion régulière

Rendement de la recette

3 insertions pour la version régulière et 1 insertion pour mettre en purée

Équipements de préparation

Malaxeur, cuillère no 24

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

« Stephan », chaudron vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion 125 ml

Calories	266	Sodium (mg)	238
Protéines (g)	17.5	Lipides (g)	15.5
Glucides (g)	1	Gras saturés (g)	4
Sucres (g)	6	Fibres (g)	0.5

Valeur nutritive par portion 160 g

Calories	222	Sodium (mg)	190
Protéines (g)	18	Lipides (g)	10
Glucides (g)	14.5	Gras saturés (g)	3.5
Sucres (g)	6	Fibres (g)	0.5

Québec 



Boulettes de porc sauce aux pommes (purée)

60 portions régulières

35 portions purées

Rendement de la recette

3 insertions pour la version régulière et 1 insertion pour mettre en purée

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
29 g	Sel fin iodé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peser tous les ingrédients. 2. Couper les oignons en cubes de ¼ po. 3. Préparer le mélange de base pour les boulettes : Mélanger au malaxeur le porc, les œufs, la chapelure, le jus de pomme et le persil. Ajouter le sel, la poudre de cari et les oignons coupés au mélange de base. Bien mélanger. Façonner avec la cuillère no 24 et déposer sur des plaques à pâtisserie. Cuire les boulettes au four à 400° F pendant 60 minutes. 4. Préparer la sauce aux pommes : Peser les ingrédients. Mélanger tous les ingrédients, sauf la fécule de maïs et l'eau (363 ml) et laisser mijoter quelques minutes. Délayer la fécule de maïs avec l'eau (363 ml) et épaissir la sauce. Ajouter le basilic, la poudre de cari, les fines herbes et le poivre. Bien mélanger. Laisser mijoter quelques minutes. 5. Ajouter les boulettes à la sauce aux pommes dans le chaudron vapeur et cuire pendant 1 h. 6. Retirer les boulettes et les mettre dans des insertions (60 boulettes par insertion). Recouvrir de 3 L de sauce par insertion. 7. Préparer la purée (recette page suivante) : Mettre le contenu d'une insertion (60 boulettes avec 3 L de sauce) au « Stephan » pendant 6 cycles. Ajouter un peu de sauce aux pommes au besoin pour ajuster la texture.
4 g	Poudre de cari	
1.12 kg	Oignons pelés, frais, coupés en cubes	
8 kg	Boulettes de porc (recette plus bas)	
16.5 L	Sauce aux pommes (recette page suivante)	
Boulettes de porc / mélange de base (8 kg = 240 boulettes) :		
349 ml	Œufs entiers liquides	
556 ml	Jus de pommes pur, clair	
30 g	Persil en flocons	
889 g	Chapelure de pain	
11.22 kg	Porc haché surgelé, décongelé	
Sauce aux pommes (16.5 L) :		
75 g	Poudre d'oignon	
65 g	Sucre blanc granulé extra fin	
419 g	Fécule de maïs	
10.34 L	Jus de pomme pur clair	
5.6 L + 363 ml	Eau	
5 g	Basilic	
9 g	Poudre de cari	
3 g	Fines herbes	
4 g	Poivre noir pur, moulu	



Boulettes de porc sauce aux pommes (purée)

60 portions régulières

35 portions purées

Rendement de la recette

16 kg (8 kg pour la version régulière et 8 kg pour version purée)
16.5 L de sauce aux pommes

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Purée (6.25 L) :		
8 kg	Boulettes de porc	
8.25 L	Sauce aux pommes	

