

Escalope de poulet du verger

50 portions

Source de la recette

Recette standardisée par des étudiants en nutrition dans le cadre du cours d'amélioration des collectivités du département de nutrition de l'Université de Montréal.

Précision ou commentaire de l'établissement

Idéalement, utiliser des escalopes calibrées d'environ 120 g cru.

Description de la portion et du service

150 g (incluant escalope, oignons et pommes) et 30 ml de sauce

Rendement de la recette

4 kg de poulet cuit et 3,75 L de sauce

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

casserole 5 L,
récipient table-vapeur pleine
grandeur, 5 cm (8 L)

Équipement de cuisson

plaque chauffante ; four

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	310	Sodium (mg)	440
Protéines (g)	28	Lipides (g)	8,0
Glucides (g)	31	Gras saturés (g)	1,0
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1.2



Québec 



Escalope de poulet du verger

50 portions

Rendement de la recette

4 kg de poulet cuit et 3,75 L de sauce

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
----------	---------------------------	--------------------------------------

Étape 1. Préparation des escalopes

1500 g	oignons jaunes (tranchés mince)	<ol style="list-style-type: none">1. Couper les pommes non pelées en deux, enlever le coeur avec une cuillère à parisienne et couper chaque moitié en 8 quartiers.2. Bien huiler la plaque chauffante et faire blondir les oignons. Réserver.3. Sur la même plaque, faire dorer les tranches de pommes de chaque côté. Réserver.4. Faire revenir 12 ou 13 escalopes à la fois jusqu'à légère coloration de chaque côté. Rajouter au besoin de l'huile pour cuire le reste des escalopes. Réserver.5. Disposer 12 à 13 escalopes dans chaque récipient table-vapeur pleine grandeur. Garnir chaque escalope d'environ 20 à 25 g d'oignons et de 3 tranches de pommes.
300 ml	huile de canola	
10 grosses	pommes cortland (non pelées)	
6 kg	poulet, escalope (50 escalopes)	

Étape 2. Préparation de la sauce

55 g	base de poulet en pâte (Major)	<ol style="list-style-type: none">1. Diluer la base de poulet dans l'eau dans une casserole. Ajouter le sirop d'érable, le sel, le poivre, la poudre d'ail, la poudre de cari et les feuilles de thym frais.2. Délayer la fécule dans l'eau froide et ajouter à la sauce. Amener à ébullition et laisser mijoter 1 ou 2 minutes jusqu'à épaississement.3. Retirer du feu et ajouter le vinaigre de cidre.
2 L	eau	
1250 ml	sirop d'érable	
30 g	sel de table	
2 g	poivre noir moulu (au goût)	
18 g	poudre d'ail	
25 g	poudre de cari	
3 g	thym frais (feuilles)	
85 g	fécule de maïs	
120 ml	eau (froide)	
300 ml	vinaigre de cidre	



Escalope de poulet du verger

50 portions

Rendement de la recette

4 kg de poulet cuit et 3,75 L de sauce

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Étape 3. Enfournage des escalopes		
		<ol style="list-style-type: none">1. Verser 375 mL de sauce dans chaque récipient pleine grandeur d'escalopes. Cuire au four à 350°F (180°C) pendant environ 10 minutes.2. Conserver le reste de la sauce pour le service.
Service		
		<ol style="list-style-type: none">1. Servir une escalope avec 30 ml de sauce.

