

# Escalopes de veau Argenteuil

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

La crème 35 % peut être remplacée par une crème avec un plus faible % de matières grasses.

### Description de la portion et du service

1 escalope de veau avec 2 onces de sauce

### Rendement de la recette

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	141	Sodium (mg)	252
Protéines (g)	22	Lipides (g)	4
Glucides (g)	3.5	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	0.5	Fibres (g)	0



Québec 



# Escalopes de veau Argenteuil

100 portions

## Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Escalopes de veau	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Faire saisir les escalopes au four à 325°F pendant 15 minutes.</li><li>2. Préparer la sauce en faisant revenir les oignons.</li><li>3. Ajouter la soupe aux asperges, le bouillon de bœuf et l'eau.</li><li>4. Lier avec la base de sauce brune.</li><li>5. Ajouter les épices et laisser cuire 10 minutes à feu moyen.</li><li>6. Ajouter la crème et laisser cuire encore 5 minutes.</li><li>7. Rectifier l'assaisonnement au besoin.</li><li>8. Mettre les escalopes dans une insertion avec la sauce et laisser cuire au four 45 minutes à 325°F.</li></ol>
2 unités	Oignons hachés	
2 bte de 1.36 L	Soupe Campbell's <sup>MD</sup> aux asperges	
1.36 L	Eau	
2 L	Bouillon de bœuf (s/sel)	
0.5 L	Crème 35 %	
1 c. à thé	Thym	
Au goût	Poivre	

