

Fricassée de veau

192 portions

Source de la recette

CSSS Bordeaux-Cartierville-St-Laurent

Précision ou commentaire de l'établissement

Texture tendre :

Possibilité d'utiliser la même recette pour faire les textures hachée et purée

Description de la portion et du service

192 portions de 5 oz (156 ml)

Rendement de la recette

30 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Braisière

Équipements de service

cuillère 5 oz (156 ml)

Valeur nutritive par portion

Calories	154	Sodium (mg)	280
Protéines (g)	17	Lipides (g)	3
Glucides (g)	14	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	1	Fibres (g)	1



Québec 



Fricassée de veau

192 portions

Rendement de la recette

30 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
125 ml	huile de canola	1. Saisir la viande. Ajouter les oignons et singer. Ajouter l'eau, l'ail et la base de bœuf. Couvrir et laisser mijoter 40 minutes
15 kg	cubes de veau	
530 g	farine de blanche	
4 kg	oignons en dés	
50 ml	ail émincé	
375 ml	base soupe au bœuf	
15 L	eau	2. Assaisonner et incorporer les pommes de terre. Couvrir et poursuivre la cuisson jusqu'à tendreté de la viande et des pommes de terre, environ 20 minutes.
10 kg	pommes de terre en morceaux $\frac{3}{4}$ "	
400 ml	persil	
50 ml	ciboulette	
15 ml	thym	
15 ml	origan	
2kg	poivrons rouges en dés	3. Incorporer délicatement les poivrons et laisser mijoter 5 minutes

