

Gratin aux légumes

96 portions

Source de la recette

Groupe Age-3 : Établissement St-Jude

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

8 onces

Rendement de la recette

4 plaques de 2 po.

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

4 plaques de 2 po.

Équipement de cuisson

Four « combi », chaudron vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	215	Sodium (mg)	251
Protéines (g)	10.5	Lipides (g)	10
Glucides (g)	21	Gras saturés (g)	4
Sucres (g)	6	Fibres (g)	3



Québec 



Gratin aux légumes

96 portions

Rendement de la recette

4 insertions de 2 pouces

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
16 kg (8 sacs de 2 kg)	Macédoine californienne	<ol style="list-style-type: none">1. Cuire les légumes au four « combi » 265°F à la vapeur jusqu'à tendreté dans des plaques trouées environ 45 minutes à 1 heure pour obtenir une consistance molle.2. Faire la sauce : dans le Steam Pot^{MD}, mettre le lait, l'eau, la base de poulet, le fromage, poudre d'oignons, muscade et poivre.3. Lier avec le roux tout en fouettant. Étendre la sauce sur les légumes déjà cuits.4. Déposer dans 4 plaques de 2 po.5. Fouetter ensemble le ricotta, les œufs et le parmesan avec le fouet. Étendre le mélange sur le dessus de chaque plaque (approximativement 2 tasses).6. Cuire 15 minutes à 350°F au four « combi » ou au four à convection à chaleur sèche.
6 L	Eau	
6 L	Lait 2%	
1.5 kg	Fromage Philadelphia léger	
250 g	Base de bouillon de poulet (sans sel)	
50 ml	Poudre d'oignon	
Pincée	Poivre	
Pincée	Muscade	
400 g	Farine	
400 ml	Huile	
2 kg	Ricotta	
500 ml	Œufs liquides	
900 g	Parmesan	

