

Gratin de veau et riz

142 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - CHSLD Idola St-Jean

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

230 g pour la portion régulière

Rendement de la recette

32.6 Kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Four « combi » et braisière

Équipements de service

Spatule bout carré

Valeur nutritive par portion 230 g

Calories	374	Sodium (mg)	689
Protéines (g)	30	Lipides (g)	16.5
Glucides (g)	25	Gras saturés (g)	8.5
Sucres (g)	4	Fibres (g)	2



Québec 



Gratin de veau et riz

142 portions

Rendement de la recette

32.6 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
15 kg	Veau haché surgelé	<ol style="list-style-type: none">1. Dans la braisière, faire revenir le veau et les oignons dans l'huile.2. Ajouter la base de soupe et les assaisonnements.3. Ajouter les courgettes, les tomates et le jus de tomate.4. Mélanger et laisser mijoter 15 minutes.5. Effectuer le montage et cuire au four à 325°F pendant 20-30 minutes :<ul style="list-style-type: none">• 4 insertions pleine grandeur, épaisseur 2 pouces : 500 g riz cru + 6 kg appareil + 700 g fromage• 2 demies insertions pleine grandeur, épaisseur 2 pouces : 250 g riz cru + 3.5 kg appareil + 300 g fromage• Un tiers d'insertion pleine grandeur, épaisseur 2 pouces : 175 g riz cru + 2 kg appareil + 200 g fromage
4 kg	Oignons en cubes surgelés	
250 g	Base de soupe poulet (Rose Hill ^{MD})	
45 ml	Coriandre moulue	
30 ml	Thym entier	
30 ml	Poivre noir moulu	
30 ml	Sel fin iodé	
4 kg	Courgette	
4 unités de 2.84 L	Tomates en cubes sans sel	
2 unités de 2.84 L	Jus de tomate	
2.78 kg	Riz blanc grain long étuvé	
1.5 unités de 2.5 kg	Fromage cheddar râpé	

