

Longes de saumon sauce à l'aneth

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

Longe de saumon (4 onces) et 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	286	Sodium (mg)	222
Protéines (g)	29.5	Lipides (g)	17
Glucides (g)	2.5	Gras saturés (g)	5
Sucres (g)	0	Fibres (g)	0



Québec 



Longes de saumon sauce à l'aneth

100 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Longes de saumon de 4 onces	<ol style="list-style-type: none">1. Cuire les longes de saumon à la vapeur 12 minutes à 325°F.2. Récupérer le jus de cuisson.3. Faire revenir les oignons.4. Ajouter le bouillon de poisson et amener à ébullition.5. Lier avec le roux et laisser cuire 10 minutes à feu moyen.6. Ajouter la crème et laisser cuire encore 5 minutes.7. Rectifier l'assaisonnement au besoin.
4 L	Base de poisson	
2 unités	Oignons hachés	
2 tasses	Farine	
2 tasses	Huile	
1.5 L	Crème 35 %	
¼ c. à thé	Aneth	
Au goût	Poivre	

