

# Macaroni sauce fromage et épinards (avec tofu)

120 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

Louche de 6 onces

### Rendement de la recette

11 L

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

Chemise-vapeur

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	270	Sodium (mg)	320
Protéines (g)	14	Lipides (g)	11.5
Glucides (g)	28	Gras saturés (g)	5
Sucres (g)	4.5	Fibres (g)	1



Québec 



## Macaroni sauce fromage et épinards (avec tofu)

120 portions

### Rendement de la recette

11 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
3 kg	Macaronis crus	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cuire les macaronis et réserver.</li><li>2. Faire la sauce béchamel.</li><li>3. Ajouter le fromage dans la sauce et fondre.</li><li>4. Prélever une petite quantité de sauce et passer au robot avec le parmesan et le tofu jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.</li><li>5. Ajouter les épinards et mélanger.</li><li>6. Mélanger avec les macaronis cuits juste avant le service.</li></ol>
Sauce béchamel :		
400 g	Farine	
400 g	Margarine	
9 L	Lait 2 %	
30 ml	Poudre d'oignon	
15 ml	Poudre d'ail	
150 g	Base de soupe aux légumes en poudre	
5 ml	Poivre	
15 ml	Moutarde sèche	
10 ml	Curcuma	
2 kg	Fromage jaune Ruban <sup>MD</sup> en cubes	
700 g	Parmesan	
2 x 454 g	Tofu	
1 kg	Épinards hachés décongelés	

