

Pain de dinde aux canneberges

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

Vous pouvez faire la même recette avec des abricots séchés (ou mettre moitié canneberges et moitié abricots).

Description de la portion et du service

Une tranche de 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	215	Sodium (mg)	260
Protéines (g)	27	Lipides (g)	9
Glucides (g)	4.5	Gras saturés (g)	3
Sucres (g)	1	Fibres (g)	0.5



Québec 



Pain de dinde aux canneberges

100 portions

Rendement de la recette

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Dinde hachée	<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger la dinde hachée, les œufs, les canneberges, les oignons, la chapelure et les épices.2. Former 5 pains de 2 kg que vous emballez dans du papier d'aluminium.3. Mettre au four à 400°F pour 2 h.4. Vérifier la cuisson.5. Récupérer le jus de cuisson.6. Trancher en portion de 4 onces.7. Sauce : mélanger et chauffer le jus de cuisson, la base de sauce et l'eau.
6 unités	Oignons hachés	
2 tasses	Canneberges séchées	
3 tasses	Chapelure de pain assaisonnée	
16 unités	Œufs entiers	
1 c. à soupe	Sauge	
1 c. à soupe	Fines herbes	
Au goût	Poivre	
Sauce :		
	Jus de cuisson	
2 tasses	Base sauce poulet	
4 L	Eau	

