

# Pain de viande et légumes

120 portions

## Source de la recette

CSSS Bordeaux-Cartierville-St-Laurent

## Précision ou commentaire de l'établissement

Texture hachée, à servir avec sauce chasseur

Possibilité d'utiliser cette recette pour faire la texture purée en y ajoutant de la sauce chasseur.

### Description de la portion et du service

1 tranche = 1/12 de pain

### Rendement de la recette

120 portions

### Équipements de préparation

Hachoir, batteur-mélangeur

### Récipients de cuisson

Moule à pain

### Équipement de cuisson

four combi

### Équipements de service

spatule / pince

### Valeur nutritive par portion

Calories	182	Sodium (mg)	350
Protéines (g)	19	Lipides (g)	8
Glucides (g)	7	Gras saturés (g)	3
Sucres (g)	2	Fibres (g)	1



Québec 



# Pain de viande et légumes

120 portions

## Rendement de la recette

120 portions

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
2 kg	carottes fraîches	1. Parer et hacher les légumes jusqu'à ce que les morceaux soient de 5 mm et moins
750 g	oignons frais	
1,5 kg	champignons crus	
1,5 kg	céleri cubes surgelés	
2,5 kg	bœuf haché	2. Au batteur-mélangeur, mélanger jusqu'à texture homogène les légumes avec tous les ingrédients sauf la chapelure.
7,5 kg	veau haché	
65 ml	ail émincé	
1 L	œuf entiers liquides	
160 ml	sauce worcesterchire	
15 ml	origan	
15 ml	basilic	
10 ml	poivre noir	
50 ml	sel	
700 g	chapelure nature	
5 ml	huile à vaporiser	

