

# Pastitsio de dinde

60 portions

## Source de la recette

Recette standardisée par des étudiants en nutrition dans le cadre du cours d'alimentation des collectivités du département de nutrition de l'Université de Montréal.

## Précision ou commentaire de l'établissement

### Description de la portion et du service

265 g par portion

### Rendement de la recette

17.4 Kg (4 récipients pleine grandeur)

### Équipements de préparation

robot de cuisine Hobart

### Récipients de cuisson

récipient table-vapeur pleine grandeur,  
5 cm (8 L)

### Équipement de cuisson

marmite-vapeur ; four

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	420	Sodium (mg)	500
Protéines (g)	24	Lipides (g)	11.5
Glucides (g)	54.0	Gras saturés (g)	2.8
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	5.80



Québec 



# Pastitsio de dinde

60 portions

## Rendement de la recette

17.4 Kg (4 récipients pleine grandeur)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
<b>Étape 1. Préparation de la viande</b>		
120 ml	huile d'olive	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Faire revenir l'oignon dans l'huile dans une marmite-vapeur.</li><li>2. Ajouter la dinde et cuire jusqu'à ce qu'elle ne soit plus rosée.</li><li>3. Ajouter le reste des ingrédients.</li><li>4. Laisser mijoter à découvert 20-25 minutes, ou jusqu'à cuisson complète de la dinde.</li><li>5. Peser la préparation et la répartir uniformément dans quatre récipients table-vapeur pleine grandeur (5 cm), soit environ 1,6 kg de viande par récipient Égaliser.</li></ol>
2 kg	oignons jaunes (Hachés)	
4 kg	dinde hachée maigre	
30 g	base de poulet en pâte	
1 L	eau	
1 L	vin rouge sec	
624 ml	pâte de tomate	
7 ml	sel de table	
10 ml	cannelle moulue	
<b>Étape 2. Cuisson des macaroni</b>		
3 kg	macaroni de blé entier	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Faire cuire les macaroni (al dente) dans une marmite-vapeur. Égoutter et rincer à l'eau froide.</li></ol>



# Pastitsio de dinde

60 portions

## Rendement de la recette

17.4 Kg (4 récipients pleine grandeur)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
----------	---------------------------	--------------------------------------

### Étape 3. Préparation de la béchamel

200 g	margarine molle non hydrogénée	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dans une grande marmite, faire fondre la margarine et incorporer la farine. Délayer la fécule de maïs dans le lait et l'ajouter au roux et fouettant.</li><li>2. Amener à ébullition et cuire jusqu'à épaississement, en brassant constamment.</li><li>3. Ajouter le fromage et les assaisonnements. Goûter et rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu.</li><li>4. Mélanger avec les pâtes.</li><li>5. Peser et diviser le mélange dans les quatre récipients par-dessus le mélange de viande (environ 2,8 Kg par récipient). Égaliser.</li></ol>
150 g	farine tout usage non blanchie	
125 ml	fécule de maïs	
5 L	lait écrémé	
110 g	fromage parmesan (rapé)	
5 ml	muscade moulue	
25 ml	sel de table	
10 ml	poivre noir moulu	

### Étape 4. Cuisson

2,2 kg	tomates rouges (coupées en rondelles)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Préchauffer les fours à 220°C/425°F.</li><li>2. Couper les tomates en tranches fines. Calculer 2 tranches par portion.</li><li>3. Disposer les tranches de tomate sur les récipients de pastitsio (2 rondelles de tomate par portion, récipient divisée 5 X 3).</li><li>4. Mélanger la chapelure et le basilic. Saupoudrer sur les récipients.</li><li>5. Cuire 30 minutes au four.</li><li>6. Laisser refroidir 10 minutes avant le portionnement. Diviser les récipients en 5 X 3 à l'aide des roulettes à portionnement.</li></ol>
120 g	chapelure de pain régulière	
30 ml	basilic séché	

### Service

		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Servir à l'aide de 2 spatules rectangulaires (une pour prendre la portion, l'autre pour la faire glisser dans l'assiette de service).</li></ol>
--	--	--

