

Pâté au poulet

1000 portions régulières

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Établissements La Pinière et Fernand-Larocque

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

150 g pour la portion régulière

Rendement de la recette

125 pâtés

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion 150 g

Calories	333	Sodium (mg)	625
Protéines (g)	11	Lipides (g)	19.5
Glucides (g)	27.5	Gras saturés (g)	6
Sucres (g)	2.5	Fibres (g)	1



Québec 



Pâté au poulet

1000 portions régulières

Rendement de la recette

125 pâtés

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
36 kg	Poulet en cubes	<ol style="list-style-type: none">1. Dans un chaudron vapeur, mélanger le poulet et les légumes.2. Ajouter le bouillon de poulet et les crèmes.3. Cuire.4. Ajouter les pommes de terre en flocons.5. Déposer 750 ml (850 g) de préparation dans les fonds de tartes et recouvrir d'un dessus.6. Cuire au four.7. Couper chaque pâté en 8 portions.
12 kg	Carottes en dés	
12 kg	Céleri en dés	
6 kg	Oignons en dés	
12 L	Eau	
300 g	Base de poulet réduite en sel	
12 x 1.89 L	Crème de champignons condensée	
12 x 1.89 L	Crème de poulet condensée	
2 x sac de 793 g	Pommes de terre en flocons	
125	Fonds de tartes	
125	Dessus de tartes	
70 ml	Sel	
30 ml	Poivre	

