

Poulet sauce aux champignons

50 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Gaspé

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

60 g

Rendement de la recette

5.30 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Sauteuse

Équipements de service

Cuillère de 125 ml

Valeur nutritive par portion

| | | | |
|---------------|-----------|------------------|-----------|
| Calories | 147 | Sodium (mg) | 343 |
| Protéines (g) | 23.0 | Lipides (g) | 4.2 |
| Glucides (g) | 3.0 | Gras saturés (g) | non disp. |
| Sucres (g) | non disp. | Fibres (g) | 0.5 |



Québec 



Poulet sauce aux champignons

50 portions

Rendement de la recette

5.30 kg

| Quantité | Ingrédients et traitement | Mise en place et mode de préparation |
|----------|-------------------------------------|---|
| 5 kg | Poulet coupé en lanières | <ol style="list-style-type: none">1. Dans la sauteuse faire revenir les lanières de poulet dans l'huile.2. Ajouter les oignons et les faire revenir.3. Ajouter les champignons et les faire revenir 3 à 4 minutes.4. Ajouter les épices.5. Ajouter la base de bouillon de poulet et l'eau.6. Ajouter la crème de champignons.7. Laisser mijoter 3 à 4 minutes.8. Ajuster l'assaisonnement au besoin. |
| 67 ml | Huile de maïs | |
| 633 ml | Oignon coupé, congelé | |
| 0.67 lb | Champignons, frais tranché | |
| 40 ml | Paprika | |
| 3 ml | Thym | |
| 10 ml | Sel | |
| 15 ml | Poivre | |
| 33 ml | Base de bouillon de poulet salée | |
| 1250 ml | Eau (pour reconstituer le bouillon) | |
| 1L | Crème de champignons | |
| | | |

