

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	

