

# Veau à l'érable et aux pommes

50 portions

## Source de la recette

CHSLD Manoir St-Patrice

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

Louche de 6 onces comble

### Rendement de la recette

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

Four « combi »

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	255	Sodium (mg)	150
Protéines (g)	21.5	Lipides (g)	10.5
Glucides (g)	18.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	13.5	Fibres (g)	1.5



Québec 



# Veau à l'érable et aux pommes

50 portions

## Rendement de la recette

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
5 kg	Veau en cubes	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Faire bouillir le veau avec un peu de bouillon de poulet, l'ail et les feuilles de laurier.</li><li>2. Ajouter l'oignon et le céleri et poursuivre la cuisson.</li><li>3. Mettre le mélange dans une insertion de 8 pouces.</li><li>4. Mouiller avec le jus de pomme et le sirop.</li><li>5. Mettre au four « combi » 60 minutes. Assaisonner.</li><li>6. Ajouter les pommes et laisser cuire 20 minutes.</li></ol>
350 ml	Huile de canola	
10 ml	Ail haché	
1.8 kg	Oignons hachés	
1.6 kg	Céleri en biseaux	
500 ml	Sirop d'érable	
2 L	Jus de pomme	
6 unités	Feuilles de laurier	
6 ml	Sel	
6 ml	Poivre	
2 kg	Pommes en morceaux	

