

# Sauce à la viande

70 portions

## Source de la recette

Santé Courville de Laval

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

3 onces

### Rendement de la recette

5.9 kg

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	144	Sodium (mg)	646
Protéines (g)	15	Lipides (g)	5.5
Glucides (g)	7.5	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	5.5	Fibres (g)	2



Québec 



## Sauce à la viande

70 portions

### Rendement de la recette

5.9 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4.5 kg	Bœuf haché maigre	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Faire revenir le bœuf haché</li><li>2. Ajouter les oignons, le céleri, l'ail et la base de bœuf.</li><li>3. Continuer la cuisson quelques minutes.</li><li>4. Ajouter les tomates, le jus de tomate et la sauce tomate.</li><li>5. Couvrir et cuire au four à 350° F pendant 2 heures, en remuant à l'occasion.</li></ol>
4 unités	Gros oignons hachés	
1 pied	Céleri coupé	
½ tasse	Ail en poudre	
1 tasse	Base de bœuf	
2.84 L	Tomates broyées	
2.84 L	Jus de tomate	
2.84 L	Sauce tomate basilic	

