

Sauce tomate avec lentilles

54 portions

Source de la recette

Hôpital du Sacré-Cœur de Montréal

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

180 ml de sauce par portion

Rendement de la recette

9,780 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion (incluant 250 ml de spaghetti)

Calories	445	Sodium (mg)	393
Protéines (g)	18	Lipides (g)	3.9
Glucides (g)	84.4	Gras saturés (g)	0.4
Sucres (g)	3.9	Fibres (g)	6.9



Québec 



Sauce tomate avec lentilles

54 portions

Rendement de la recette

9,780 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 L	sauce tomate légère	<ol style="list-style-type: none">1. Déposer une grille dans le fond d'une marmite vapeur.2. Suer céleri et carotte dans l'huile 10 minutes.3. Singer avec la farine et la base de sauce BBQ.4. Cuire 10 minutes en brassant.5. Mouiller avec le jus, tomates et eau.6. Mélanger.7. Ajouter les assaisonnements et sucre.8. Ajouter les lentilles égouttées.9. Cuire 30 minutes.10. Couler dans des chaudières.
5 g	laurier moulu	
1 g	poivre de cayenne rouge	
3 g	thym moulu	
5 g	poivre blanc moulu	
5 g	basilic en flocons	
10 g	romarin	
9 g	origan en flocon	
153 g	sucré blanc	
95 g	sauce chili	
60 g	sel	
70 g	ail haché en huile	
500 g	oignons en dés 3/8 (congelé)	
500 g	piments verts dés 3/8 (congelé)	
500 g	piments rouges dés 3/8 (congelé)	
0,854 L	lentilles vertes	

