

# Chaudrée de palourdes

195 portions

## Source de la recette

CHU Sainte-Justine

## Précision ou commentaire de l'établissement

### Description de la portion et du service

200 ml par portion  
Louche 6 oz

### Rendement de la recette

39 L

### Équipements de préparation

Mélangeur Dynamic

### Récipients de cuisson

Marmite à vapeur

### Équipement de cuisson

Autoclave

### Équipements de service

Soupière de 5 L (25 portions/casserole)

### Valeur nutritive par portion

Calories	140	Sodium (mg)	375
Protéines (g)	8.8	Lipides (g)	4.1
Glucides (g)	16.5	Gras saturés (g)	1.2
Sucres (g)	4	Fibres (g)	1.2



Québec 



## Chaudrée de palourdes

195 portions

### Rendement de la recette

39 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
0.70 kg	Farine à pain	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Préparer un roux et réserver.</li><li>2. Dans une marmite à vapeur, porter à ébullition l'eau, le liquide des palourdes, la base, les pommes de terre crues et les oignons et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient cuits (environ 1 heure).</li><li>3. Réduire en purée lisse avec le mélangeur Dynamic et ajouter le lait.</li><li>4. Ajouter les champignons.</li><li>5. Cuire les pommes de terre congelées et les palourdes à l'autoclave environ 7 minutes.</li><li>6. Porter la soupe à ébullition et incorporer le roux en brassant au fouet 3 à 5 minutes. Ajouter les pommes de terre et les palourdes et assaisonner.</li></ol>
0.56 kg	Margarine de soya	
13.94 L	Liquide des palourdes et eau	
0.25 kg	Base de poisson	
4.19 kg	Pommes de terre crues, en quartiers	
3.14 kg	Oignons en dés congelés	
12.64 L	Lait 2 %	
3.14 kg	Champignons tranchés congelés	
4.36 kg	Pommes de terre dés congelées	
20	Palourdes en conserves (boîte de conserve de 5 on), égouttées	
22 g	Sel	
9 g	Poivre noir moulu	
9 g	Persil séché	
12 g	Ciboulette séchée	

