

Crème courges butternut

50 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Hôpital Cité-de-la-Santé

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

150 ml

Rendement de la recette

7.5 L

Équipements de préparation

Pied mélangeur, tamis chinois

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	128	Sodium (mg)	150
Protéines (g)	4	Lipides (g)	7.5
Glucides (g)	11.5	Gras saturés (g)	0.5
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	1



Québec 



Crème courges butternut

50 portions

Rendement de la recette

7.5 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
385 g	Farine de blé dur tout usage	<ol style="list-style-type: none">1. Peser les ingrédients en réservant la poudre de lait et le basilic à part.2. Faire mijoter tous les ingrédients sauf le lait écrémé en poudre et le basilic.3. Passer au pied mélangeur.4. Diluer la poudre de lait écrémé et verser au potage à l'aide d'un tamis chinois.5. Ajouter le basilic et mélanger.6. Mettre dans les récipients et refroidir rapidement.
385 g	Poudre de lait écrémé	
13 g	Sel fin iodé	
4 g	Poivre blanc moulu pur	
1 g	Ail haché dans l'huile	
390 ml	Huile de canola	
5 g	Basilic moulu	
1.15 kg	Courge butternut surgelée	
3.31 L	Bouillon de poulet réduit en sodium	
3.21 L	Eau	

