

Crème de brocoli

140 portions

Source de la recette

Les Loggias et la Villa Val-des-Arbres

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

180 ml

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Mélangeur à immersion

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Marmite à vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	65	Sodium (mg)	88
Protéines (g)	3	Lipides (g)	2
Glucides (g)	10	Gras saturés (g)	0.5
Sucres (g)	3	Fibres (g)	1.5



Québec 



Crème de brocoli

140 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1.6 kg	Pommes de terre pelées	<ol style="list-style-type: none">1. Dans un grand chaudron ou une marmite à vapeur, faire revenir les oignons dans l'huile durant 10-15 minutes.2. Ajouter l'eau et amener à ébullition. Laisser mijoter durant 10 minutes et ajouter les pommes de terre, la base de légumes, le brocoli et les poireaux.3. Assaisonner de sel, de poivre et de poudre d'ail. Amener à ébullition et laisser mijoter durant 15 à 20 minutes. La température interne doit atteindre $\{>165^{\circ}\text{F}/74^{\circ}\text{C}\}$ durant au moins 15 secondes.4. Mélanger avec un mélangeur à immersion jusqu'à l'obtention d'une purée. Ajouter le lait et la poudre épaississante; amener à ébullition. La température interne doit atteindre $\{>165^{\circ}\text{F}/74^{\circ}\text{C}\}$ durant au moins 15 secondes.5. Conserver au chaud à $\{>140^{\circ}\text{F}/60^{\circ}\text{C}\}$ durant 2 heures maximum. Garnir chaque portion de 2 ml de persil.
1.6 kg	Oignons frais hachés	
200 ml	Huile de canola	
8 L	Eau	
100 g	Base de soupe bouillon de légumes faible en sodium, sans gluten	
6 kg	Brocolis coupés surgelés	
1 kg	Poireaux en dés surgelés	
20 g	Sel fin	
4 ml	Poivre blanc moulu	
2 ml	Ail en poudre	
4 L	Lait 2%	
200 g	Poudre épaississante	
280 ml	Persil frais haché	

