

Crème de carottes

215 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

43 L

Équipements de préparation

Mélangeur Dynamic

Récipients de cuisson

Marmite à vapeur

Équipement de cuisson

Équipements de service

Soupière de 5 L (25 portions/casserole)

Valeur nutritive par portion

Énergie (kcal)	90	Sodium (mg)	405
Protéines (g)	2.3	Lipides (g)	3
Glucides (g)	13.8	Gras saturés (g)	0.7
Sucres (g)	4.3	Fibres (g)	1.5



Québec 



Crème de carottes

215 portions

Rendement de la recette

43 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
0.60 kg	Margarine de soya	<ol style="list-style-type: none">1. Préparer un roux et réserver.2. Dans une marmite à vapeur, porter à ébullition l'eau, la base et les légumes.3. Laisser mijoter environ une heure ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Puis, réduire en purée lisse avec le mélangeur Dynamic.4. Ajouter le lait et assaisonner.5. Porter la soupe à ébullition et incorporer le roux au fouet. Brasser jusqu'à épaississement.
0.76 kg	Farine	
25.58 L	Eau	
0.77 kg	Base pour bouillon poulet légère	
10.61 kg	Carottes fraîches pelées	
3.66 kg	Pommes de terre crues, en quartiers	
6.94 L	Lait 2 %	
10 g	Muscade	
20 g	Sel	
4 g	Poivre noir moulu	
8 g	Persil séché	

