

Crème de courge maison

100 portions

Source de la recette

Hôpital Maisonneuve-Rosemont

Précision ou commentaire de l'établissement

Offert aux patients en portion de 120 ml, sans le cari

Description de la portion et du service

180 ml par portion

Rendement de la recette

18 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	42	Sodium (mg)	377
Protéines (g)	0.7	Lipides (g)	1.6
Glucides (g)	7.4	Gras saturés (g)	0.1
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1.2



Québec 



Crème de courge maison

100 portions

Rendement de la recette

18 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
682 g	oignons en cubes surgelés	<ol style="list-style-type: none">1. Dans un chaudron-vapeur, faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils caramélisent, 5 à 6 minutes.2. Ajouter tous les autres ingrédients et cuire jusqu'à tendreté des légumes.3. Passer au mélangeur jusqu'à consistance lisse.4. Pour la cafétéria, ajouter le cari.
170 ml	huile 100 % canola	
7,27 kg	courges cubes surgelée (musquées)	
9,09 L	eau bouillante	
182 g	base de bouillon de poulet léger s/gluten	
2,14 L	purée de pommes s/sucre	
45 ml	sel fin iodé	
27 ml	cari en poudre	

