

Carré aux dattes

56 portions

Source de la recette

Résidence Riviera – Centre d'hébergement de soins de longue durée

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

1 carré

Rendement de la recette

1 insertion pleine grandeur

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	177	Sodium (mg)	175
Protéines (g)	3	Lipides (g)	5.5
Glucides (g)	31	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	16.5	Fibres (g)	3



Québec 



Carré aux dattes

56 portions

Rendement de la recette

1 insertion pleine grandeur

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
8 tasses	Dattes, dénoyautées, séchées	<ol style="list-style-type: none">1. Cuire les dattes avec l'eau à feu moyen jusqu'à une texture lisse.2. Défaire la margarine en crème.3. Ajouter les œufs, le gruau et le lait et bien mélanger.4. Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate et le sel et ajouter au premier mélange.5. Diviser le mélange en deux.6. Couvrir le fond d'une insertion pleine grandeur. Recouvrir de dattes.7. Couvrir avec le restant du mélange.8. Cuire à convection à 325°F pendant 20 minutes.9. Mettre en portions en 7 x 8 (56 portions pour l'insertion).
1.25 L	Eau	
304 g	Margarine de canola molle Nuvel ^{MD}	
3 unités	Œufs, entiers, crus	
365 g	Avoine en flocons (gruau)	
90 ml	Lait, partiellement écrémé, 1%	
570 g	Farine à pâtisserie, blanche	
2 ml	Bicarbonate de soude	
7.5 ml	Sel fin	

