

Croustade aux petits fruits

185 portions

Source de la recette

Recette standardisée par des étudiants en nutrition dans le cadre du cours d'alimentation des collectivités du département de nutrition de l'Hôpital Douglas.

Précision ou commentaire de l'établissement :

VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES :

Description de la portion et du service

120 g

Rendement de la recette

185 portions – 22,5 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	193	Sodium (mg)	69
Protéines (g)	3.7	Lipides (g)	6.2
Glucides (g)	31	Gras saturés (g)	0.7
Sucres (g)	10.5	Fibres (g)	6.5

Québec 



Croustade aux petits fruits

185 portions

Rendement de la recette

185 portions – 22,5 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
2,5 kg	Avoine roulée	MÉTHODE <ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer le four à 350 °F2. Mélanger l'avoine, la cassonade, la farine et la margarine jusqu'à l'obtention de grumeaux3. Mettre les fruits dans un plat et couvrir avec la garniture4. Cuire 30 à 45 minutes
1,3 kg	Cassonade	
1 kg	Farine blanche tout usage	
1 kg	Margarine non hydrogénée	
17 kg	Fruits des champs	

