

## 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	<b>MÉTHODE</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Préchauffer le four à 350 °F</li><li>2. Mélanger l'avoine, la cassonade, la farine et la margarine jusqu'à l'obtention de grumeaux</li><li>3. Mettre les fruits dans un plat et couvrir avec la garniture</li><li>4. Cuire 30 à 45 minutes</li></ol>
1,3 kg	Cassonade	
1 kg	Farine blanche tout usage	
1 kg	Margarine non hydrogénée	
17 kg	Fruits des champs	

