

# Pouding caramel - pomme

110 portions

## Source de la recette

Groupe Age-3 : Établissement St-Jude

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

125 ml

### Rendement de la recette

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	130	Sodium (mg)	155
Protéines (g)	3	Lipides (g)	1.5
Glucides (g)	26	Gras saturés (g)	0.5
Sucres (g)	18	Fibres (g)	1



Québec 



# Pouding caramel - pomme

110 portions

Rendement de la recette

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1 kg	Poudre pour pouding instant au caramel	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Préparer le pouding avec les 6 litres de lait.</li><li>2. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger avec le pied mélangeur.</li><li>3. Mettre en portions et réfrigérer.</li><li>4. Garnir de crème fouettée si désiré et réfrigérer.</li></ol>
3 x 2 L	Lait 2 %	
2 x 2.84 L	Compote de pomme régulière (sucrée)	
900 g	Chapelure de pain	
20 g	Cannelle	
	Crème fouettée, si désiré	

