

Ballotines de volaille

180 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

Portion d'environ 80 g

Rendement de la recette

6 rouleaux de 30 portions

Équipements de préparation

Bol mélangeur

Réipients de cuisson

Équipement de cuisson

Four « combi »

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	128	Sodium (mg)	128
Protéines (g)	14.5	Lipides (g)	5
Glucides (g)	5.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	1	Fibres (g)	0.5



Québec 



Ballotines de volaille

180 portions

Rendement de la recette

6 rouleaux de 30 portions

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
12.5 kg	Dinde hachée	<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger tous les ingrédients dans le bol mélangeur.2. Diviser en six et déposer sur une pellicule plastique enduite de gras végétal en aérosol. Rouler comme une génoise (de la longueur des plaques de 2 po.).3. Envelopper avec du papier d'aluminium et déposer dans les plaques de 4 po. (mettre du papier parchemin dans le fond des plaques).4. Cuire au four « combi » à 250°F à mode vapeur pendant 1.5 heure.5. Trancher au couteau lorsque refroidi pour obtenir 80 g / portion et 30 morceaux par rouleau.
1 kg	Épinards	
2 kg	Poivrons rouges	
2 kg	Oignons en dés congelés	
1.5 L	Œufs liquides	
1 kg	Chapelure	
400 g	Base de bouillon de poulet (sans sel)	
45 ml	Thym séché	
45 ml	Sarriette	
30 ml	Poudre d'oignon	
Au goût	Poivre	

