

# Blanquette de dinde

90 portions

## Source de la recette

CHSLD Manoir St-Patrice

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

Louche de 6 onces (180 g)

### Rendement de la recette

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	188	Sodium (mg)	144
Protéines (g)	18	Lipides (g)	8.5
Glucides (g)	8.5	Gras saturés (g)	2.5
Sucres (g)	1.5	Fibres (g)	1.5



Québec 



# Blanquette de dinde

90 portions

## Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4 kg	Poitrines de dinde désossées	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pocher la dinde. Récupérer le bouillon de cuisson.</li><li>2. Suer les poireaux.</li><li>3. Faire un roux.</li><li>4. Ajouter le bouillon de la dinde et de l'eau au besoin pour atteindre 6 L.</li><li>5. Ajouter tous les ingrédients sauf les pois verts et la crème 35%.</li><li>6. Ajouter la sauce à la dinde.</li><li>7. Laisser cuire. Ajouter les pois verts, la crème et le persil.</li><li>8. Vérifier l'assaisonnement.</li></ol>
5 kg	Cuisses de dinde désossées	
6 L	Bouillon de cuisson + eau	
1 kg	Poireaux en dés congelés	
500 g	Farine tout usage	
500 g	Margarine molle non hydrogénée	
150 g	Base de soupe poulet sans sel	
1 kg	Pois verts congelés	
8 g	Feuilles de laurier moulues	
100 ml	Persil séché (flocons)	
12 ml	Poivre noir moulu	
500 ml	Crème 35%	
Au goût	Sel	

