

Bœuf bourguignon

140 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Établissements La Pinière et Fernand-Larocque

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut.

Si vous optez pour une base de sauce demie glace réduite en sodium, la valeur en sodium de la recette sera de 325 mg au lieu de 792 mg.

Cette recette est disponible en version purée ou hachée sous l'onglet « Textures adaptées et recettes enrichies » du répertoire de recettes.

Description de la portion et du service

170 g

Rendement de la recette

23.75 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

Équipements de service

2 x 1/2 insertion, épaisseur 6 pouces.

Valeur nutritive par portion 170 g

Calories	248	Sodium (mg)	792
Protéines (g)	31	Lipides (g)	8
Glucides (g)	9	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	1	Fibres (g)	1



Québec 



Bœuf bourguignon

140 portions

Rendement de la recette

23.75 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
15 kg	Bœuf en cubes	<ol style="list-style-type: none">1. Dans le chaudron vapeur avec la passoire, mettre les cubes de bœuf. Ajouter l'huile, bien faire saisir les cubes de bœuf.2. Dégraisser.3. Ajouter les champignons et les oignons.4. Déglacer au vin rouge.5. Singer avec la base de sauce demi-glace. Bien mélanger.6. Mouiller avec l'eau froide.7. Assaisonner.8. Cuire 2 heures à feu moyen, vérifier la tendreté de la viande.
300 g	Huile de canola	
1.6 kg	Champignons frais émincés	
2 kg	Oignons perlés congelés	
2 kg	Oignons en cubes congelés	
1 L	Vin rouge	
1.2 kg	Base de sauce demi-glace	
16 L	Eau froide	
1 g	Poivre	
1 g	Thym	
1 g	Laurier moulu	
3 g	Persil haché	

