

Bœuf bourguignon

99 portions régulières
80 portions textures modifiées

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

Description de la portion et du service

90 g pour la version hachée et purée
170 g pour la portion régulière

Rendement de la recette

23.75 kg dont 7 kg pour faire la version purée et hachée

Équipements de préparation

« Stephan »

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

Équipements de service

2 x 1/2 insertion, épaisseur 6 pouces.
1 x 2/3 d'insertion, épaisseur 6
pouces.

Valeur nutritive par portion 170

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

Valeur nutritive par portion 90 g version hachée

Calories	134	Sodium (mg)	419
Protéines (g)	16.5	Lipides (g)	4.5
Glucides (g)	5.5	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	0.5	Fibres (g)	0.5

Valeur nutritive par portion 90 g version purée

Calories	142	Sodium (mg)	403
Protéines (g)	16	Lipides (g)	4
Glucides (g)	8.5	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	0.5	Fibres (g)	1

Québec 



Bœuf bourguignon

99 portions régulières
80 portions textures modifiées

Rendement de la recette

23.75 kg dont 7 kg pour faire la version purée et hachée

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. 9. Retirer 7 kg pour faire la purée et hachée. Verser le reste dans 2 x 1/2 insertion, épaisseur 6 pouces. 10. Hachée : Mettre le bœuf bourguignon et la poudre de pommes de terre au « Stephan ». Bien mélanger. Rendre jusqu'à texture hachée. Servir dans 1/3 d'insertion, épaisseur 6 pouces. 11. Purée : Mettre le bœuf bourguignon et la poudre de pommes de terre au « Stephan ». Bien mélanger. Rendre jusqu'à texture purée très lisse. Servir dans 1/3 d'insertion, épaisseur 6 pouces.
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	
Version hachée (39 portions) :		
3.5 kg	Bœuf bourguignon	
30 g	Poudre de pommes de terre	
Version purée (41 portions) :		
3.5 kg	Bœuf bourguignon	
200 g	Poudre de pommes de terre	

