

Boulettes de veau haché sauce tomate

50 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Gaspé

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

1 boulette de 60 g

Rendement de la recette

8 kg

Équipements de préparation

Cuillère à crème glacée 4 oz (125 ml)

Récipients de cuisson

Plat allant au four

Équipement de cuisson

Four

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	208	Sodium (mg)	482
Protéines (g)	33.4	Lipides (g)	4.6
Glucides (g)	8.5	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	0.7



Québec 



Boulettes de veau haché sauce tomate

50 portions

Rendement de la recette

8 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
8 kg	Veau, haché	<ol style="list-style-type: none">1. Faire les boulettes avec une cuillère à crème glacée 125 ml.2. Cuire les boulettes environ 45 minutes à 180 °C (350 °F).3. Déposer les boulettes dans un plat allant au four.4. Faire la sauce avec tous les autres ingrédients.5. Laisser mijoter la sauce environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle nappe bien les boulettes.6. Napper les boulettes avec la sauce tomate.
1720 ml	Crème de tomates	
15 ml	Paprika	
17 ml	Poudre d'oignon	
15 ml	Basilic, déshydraté	
5 ml	Poivre, noir moulu	
33 ml	Cassonade	
330 ml	Eau	

