

# Boulette de dinde sauce épicée

50 portions

## Source de la recette

Centre hospitalier de Ste-Anne des monts

## Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service
Une boulette de 60 g

Rendement de la recette
6 kg

Équipements de préparation	Cuillère à crème glacée de 125 ml
Récipients de cuisson	
Équipement de cuisson	Plaque de cuisson
Équipements de service	

Valeur nutritive par portion			
Calories	247	Sodium (mg)	454
Protéines (g)	23.0	Lipides (g)	12.4
Glucides (g)	9.8	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	0.2



Québec 



# Boulette de dinde sauce épicée

50 portions

## Rendement de la recette

6 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
6 kg	Dinde hachée	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Façonner les boulettes avec une cuillère à crème glacée de 125 ml.</li><li>2. Cuire les boulettes de dinde sur la plaque de cuisson.</li><li>3. Préparer la sauce. Faire revenir dans l'huile les piments verts. Ajouter le vinaigre, le ketchup, la cassonade et brasser pendant environ 2 minutes. Ajouter l'eau et la base de sauce hot-chicken (poudre). Bien mélanger et laisser mijoter pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce nappe bien les boulettes. Fai</li></ol> <p>* Conserver dans le bouillon de poulet pour les patients avec des intolérances et des diètes spéciales (pas présent dans la liste des ingrédients).</p>
200 ml	Huile de maïs	
175 ml	Piment vert, congelé	
100 ml	Vinaigre blanc	
600 ml	Ketchup	
350 ml	Cassonade	
2L	Eau	
200 ml	Base de sauce hot-chicken	

