

Boulettes de veau aux pêches

100 portions

Source de la recette

Centre d'hébergement de la Rive – CHSLD privé non conventionné

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Louche de 4 onces comble
Environ 3 boulettes avec de la sauce

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	190	Sodium (mg)	320
Protéines (g)	22	Lipides (g)	7.5
Glucides (g)	8	Gras saturés (g)	3
Sucres (g)	3.5	Fibres (g)	1



Québec 



Boulettes de veau aux pêches

100 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Veau haché	<ol style="list-style-type: none">1. Égoutter les pêches et réserver le jus.2. Mélanger le veau, les pêches, la chapelure, les oignons, les œufs, les épices et 1 tasse de jus de pêche.3. Façonner des boulettes avec la cuillère à crème glacée #20.4. Cuire les boulettes au four 20 minutes à 325°F.5. Préparer la sauce en faisant revenir 1 oignon haché, ajouter le reste du jus de pêche, l'eau et lier avec la base de sauce brune.6. Ajouter les boulettes à la sauce et garder au chaud jusqu'au service.
6 unités	Oignons hachés	
1.87 L (conserve)	Pêches en dés (pêches et jus)	
2 tasses	Chapelure de pain assaisonnée	
10 unités	Œufs entiers	
2 L	Eau	
1 unité	Oignon haché	
4 tasses	Base de sauce brune	
4 c. à soupe	Fines herbes	
Au goût	Poivre	

