

Boulettes porc aux pêches

150 portions

Source de la recette

Groupe Age-3 : Établissement St-Jude

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

3 boulettes et 4 onces de sauce

Rendement de la recette

447 boulettes et 18 L de sauce

Équipements de préparation

Cuillère # 24

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Four « combi », chaudron vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	362	Sodium (mg)	348
Protéines (g)	20	Lipides (g)	15
Glucides (g)	37	Gras saturés (g)	5
Sucres (g)	29	Fibres (g)	2



Québec 



Boulettes porc aux pêches

150 portions

Rendement de la recette

447 boulettes et 18 L de sauce

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Porc haché	<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger ensemble les 8 premiers ingrédients.2. Façonner des boulettes avec la cuillère # 24.3. Précuire au four « combi » à 350°F à mode sec 10 minutes humidité 60 % pour saisir et dorer légèrement. <p>Préparer la sauce :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Réduire les pêches en purée avec le jus. Mélanger avec le reste des ingrédients. Verser dans le « Steam Pot » à 225°F. Cuire 15 minutes et y ajouter les boulettes. Laisser mijoter 15 minutes.2. Répartir dans des plaques à l'aide de l'araignée (et en garder pour le 2^e choix).3. Réserver 4.5 L de sauce (passer au tamis pour les purées).
2 kg	Oignons hachés	
20 ml	Fines herbes	
10 ml	Ail en poudre	
1750 ml	Œufs liquides	
1.2 kg	Chapelure de pain	
10 ml	Clou moulu	
1 L	Eau	
Sauce aux pêches :		
455 ml	Sauce chili	
450 ml	Jus citron	
450 ml	Moutarde de Dijon	
3 kg	Cassonade	
225 ml	Sauce soya	
5 L	Pêches et jus (consERVE)	

