

Boulettes de porc sauce aux pommes

80 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Hôpital Cité-de-la-Santé

Précision ou commentaire de l'établissement

Cette recette est disponible en version purée sous l'onglet « Textures adaptées et recettes enrichies » du répertoire de recettes.

Description de la portion et du service

160 g (3 boulettes avec de la sauce)

Rendement de la recette

4 insertions de pleine grandeur

Équipements de préparation

Malaxeur, cuillère no. 24

Réceptacles de cuisson

Insertion pleine grandeur

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	222	Sodium (mg)	190
Protéines (g)	18	Lipides (g)	10
Glucides (g)	14.5	Gras saturés (g)	3.5
Sucres (g)	6	Fibres (g)	0.5



Québec 



Boulettes de porc sauce aux pommes

80 portions

Rendement de la recette

4 insertions de pleine grandeur

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
29 g	Sel fin iodé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peser tous les ingrédients. 2. Couper les oignons en cubes de ¼ po. 3. Préparer le mélange de base pour les boulettes : Mélanger au malaxeur le porc, les œufs, la chapelure, le jus de pomme et le persil. Ajouter le sel, la poudre de cari et les oignons coupés au mélange de base. Bien mélanger. Façonner avec la cuillère no 24 et déposer sur des plaques à pâtisserie. Cuire les boulettes au four 400° F pendant 60 minutes. 4. Préparer la sauce aux pommes : Peser les ingrédients. Mélanger tous les ingrédients, sauf la fécule de maïs et l'eau (363 ml) et laisser mijoter quelques minutes. Délayer la fécule de maïs avec l'eau (363 ml) et épaissir la sauce. Ajouter le basilic, la poudre de cari, les fines herbes et le poivre. Bien mélanger. Laisser mijoter quelques minutes. 5. Ajouter les boulettes à la sauce aux pommes dans le chaudron vapeur et cuire pendant 1 h. 6. Retirer les boulettes et les mettre dans des insertions (60 boulettes par insertion). Recouvrir de 3 L de sauce par insertion.
4 g	Poudre de cari	
1.12 kg	Oignons pelés, frais, coupés en cubes	
8 kg	Boulettes de porc (recette plus bas)	
16.5 L	Sauce aux pommes (recette plus bas)	
Boulettes de porc / mélange de base (8 kg = 240 boulettes) :		
349 ml	Œufs entiers liquides	
556 ml	Jus de pomme pur, clair	
30 g	Persil en flocons	
889 g	Chapelure de pain	
11.22 kg	Porc haché surgelé, décongelé	
Sauce aux pommes (16.5 L) :		
75 g	Poudre d'oignon	
65 g	Sucre blanc granulé extra fin	
419 g	Fécule de maïs	
10.34 L	Jus de pomme pur, clair	
5.6 L	Eau	
363 ml	Eau froide pour diluer la fécule de maïs	
5 g	Basilic	
9 g	Poudre de cari	
3 g	Fines herbes	
4 g	Poivre noir pur moulu	

