

Cake de dindon aux canneberges

120 portions

Source de la recette

Recette présentée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans le cadre d'une recherche menée en services de garde par Extensio et la Fondation de l'ITHQ. Pour plus de détails, visitez le site www.nospetitsmangeurs.org.

Précision ou commentaire de l'établissement

VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES : Remplacer le dindon haché par du poulet ou du porc, et les canneberges de la farce par des abricots séchés.

Description de la portion et du service

Servir 1 cake par enfant, nappé de 30 ml (2 c. à soupe) de sauce chaude ou froide.

Rendement de la recette

7,3 kg de viande + 3 L de sauce

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

10 moules à muffins

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	137	Sodium (mg)	260
Protéines (g)	15	Lipides (g)	4
Glucides (g)	10	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1



Québec 



Cake de dindon aux canneberges

120
portions

Rendement de la recette

7,3 kg de viande + 3 L de sauce

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
750 ml (3 tasses) + 375 ml (1 1/2 tasse)/700 g + 300 g	Oignons hachés finement	<p>MISE EN PLACE LA VEILLE</p> <ol style="list-style-type: none"> Hacher les oignons, l'ail, le persil et les canneberges à l'aide d'un robot culinaire. Cuire l'oignon et l'ail (voir Méthode 2.). Mélanger tous les ingrédients et conserver au frais jusqu'au lendemain. Préparer la sauce (voir Méthode 6.). <p>MÉTHODE</p> <ol style="list-style-type: none"> Préchauffer le four à convection à 165 °C (330 °F) ou le four conventionnel à 180 °C (350 °F). Dans une grande poêle, chauffer 50 ml (1/4 tasse) d'huile puis y faire revenir 750 ml (3 tasses) d'oignons et l'ail jusqu'à coloration légère, soit pendant environ 10 min. Réserver. Dans un grand bol, mélanger le dindon haché, les canneberges séchées, le persil, 30 ml (2 c. à soupe) du sel et 10 ml (2 c. à thé) du poivre avec les oignons et l'ail. À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 60 ml (2 oz), répartir la préparation dans les moules à muffins. Cuire au four à convection pendant environ 20 min (ou au four conventionnel environ 40 min) ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre d'un cake indique 77 °C. Entre-temps, préparer la sauce. Dans une grande casserole, chauffer le reste de l'huile (125 ml (1/2 tasse) et y faire colorer le reste des oignons pendant environ 15 min. Ajouter les pommes et poursuivre la cuisson pendant 10 min. Incorporer les canneberges surgelées, le sirop d'érable, le reste du sel et du poivre et l'eau. Poursuivre la cuisson pendant 20 min puis réduire la sauce en purée à l'aide d'un mélangeur ou d'un pied-mélangeur. Convection pendant environ 45 min (ou au four conventionnel environ 1 h).
150 ml (2/3 tasse)/100 g	Ail haché finement	
50 ml (1/4 tasse) + 125 ml (1/2 tasse)	Huile de canola	
9 kg	Dindon haché	
1 L (4 tasses)/500 g	Canneberges séchées, hachées finement	
300 ml (1 1/4 tasse)/100 g	Persil frais haché	
30 ml (2 c. à soupe) + 10 ml (2 c. à thé)/50 g + 13 g	Sel	
10 ml (2 c. à thé) + 1 ml (1/4 c. à thé)/4 g + 0,4 g	Poivre	
2,25 L (11 tasses)/1,6 kg	Pommes pelées et râpées	
2,25 L (11 tasses)/1 kg	Canneberges surgelées	
300 ml (1 1/4 tasse)	Sirop d'érable	
1 L (4 tasses)	Eau chaude	

