

Cannellonis au thon

110 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 Extenso 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 : À défaut d'une poche à pâtisserie, utiliser un sac de congélation résistant dont l'un des coins aura été taillé. Remplacer le thon par du saumon en conserve, et la ricotta par du cottage.

Description de la portion et du service

Servir 2 cannellonis (environ 150 g) par enfant.

Rendement de la recette

17 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

4 insertions de 2 po/5 cm

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	213	Sodium (mg)	346
Protéines (g)	17	Lipides (g)	6
Glucides (g)	23	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	2



Québec 



Cannellonis au thon

110 portions

Rendement de la recette

17 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
12 un.	Œufs	<p>MISE EN PLACE LA VEILLE</p> <ol style="list-style-type: none"> Hacher les légumes à l'aide du robot culinaire. Cuire les oignons et l'ail (voir Méthode 1). Préparer la sauce aux tomates de base. <p>MÉTHODE</p> <ol style="list-style-type: none"> Chauffer l'huile dans une grande poêle et y faire suer les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres et légèrement colorés. Retirer du feu. Préchauffer le four à convection à 165 °C (330 °F) ou le four conventionnel à 180 °C (350 °F). Dans un grand bol, mélanger les oeufs, le thon, la ricotta, les olives, le persil, le sel, le poivre, les oignons et l'ail. Réserver. Diluer la sauce aux tomates avec l'eau chaude puis en répartir la moitié dans le fond des insertions. Farcir les <i>cannellonis</i> de préparation au thon à l'aide d'une poche à pâtisserie, puis les déposer dans les insertions. Recouvrir du reste de la sauce et saupoudrer de parmesan. Couvrir de papier parchemin puis de papier d'aluminium et cuire au four à convection pendant environ 45 min (ou au four conventionnel environ 1 h).
675 ml (2 3/4 tasses)/500 g	Oignons hachés	
45 ml (3 c. à soupe)/30 g	Ail haché	
3 conserves de 1,8 kg/3,9 kg	Thon en conserve, égoutté	
3,2 L (13 tasses)/3,2 kg	Ricotta	
400 ml (1 2/3 tasse)/200 g	Olives noires, hachées	
450 ml (1 3/4 tasse)/80 g	Persil frais, haché	
45 ml (3 c. à soupe)/70 g	Sel	
5 ml (1 c. à thé)/2 g	Poivre	
7,2 L (29 tasses)	Sauce aux tomates de base	
4 L (16 tasses)	Eau chaude	
220 un. (2,2kg)	Cannellonis précuits	
150 ml (2/3 tasse)/130 g	Parmesan râpé	

