

# Casserole de veau Marengo

50 portions

## Source de la recette

Centre d'hébergement de Maria

## Précision ou commentaire de l'établissement

### Description de la portion et du service

4oz (125ml)

### Rendement de la recette

6.17 kg

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

Plat allant au four carré profond

### Équipement de cuisson

Four

### Équipements de service

Cuillère de 4oz (125ml)

### Valeur nutritive par portion

Calories	177	Sodium (mg)	329
Protéines (g)	23.8	Lipides (g)	7.1
Glucides (g)	3.8	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	0.5



Québec 



# Casserole de veau Marengo

50 portions

## Rendement de la recette

6.17 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
12.50 lb	Veau, en cube	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Faire revenir les cubes de veau et les oignons hachés dans la margarine pendant 15 minutes.</li><li>2. Ajouter les tomates, les champignons et le persil.</li><li>3. Laisser mijoter 20 minutes.</li><li>4. Déglacer avec jus de pomme.</li><li>5. Ajouter la sauce demi-glace diluée dans l'eau au veau en brassant bien.</li><li>6. Laisser mijoter 20 minutes.</li><li>7. Verser dans 2 plats de service profonds carrés.</li><li>8. Cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 1 heure 30 ou jusqu'à tendreté.</li></ol>
1.4 l	Tomates, en dés	
250 ml	Oignon, coupé, congelé	
175 ml	Margarine	
50 g	Champignon frais	
88 ml	Jus de pomme	
125 ml	Base de sauce demi-glace	
2 l	Eau (pour reconstituer la sauce)	
5 ml	Poivre, noir moulu	
2 ml	Persil, déshydraté	

