

Chili aux légumineuses

82 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - CHSLD Ste-Dorothée

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

200 g (louche de 6 onces comble)

Rendement de la recette

16.5 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Autoclave, chaudron vapeur, four
« combi »

Équipements de service

Valeur nutritive par portion 200 g

Calories	98	Sodium (mg)	386
Protéines (g)	5	Lipides (g)	0.5
Glucides (g)	19.5	Gras saturés (g)	0
Sucres (g)	3.5	Fibres (g)	4.5



Québec 



Chili aux légumineuses

82 portions

Rendement de la recette

16.5 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
2 kg	Pommes de terre en cubes surgelées	<ol style="list-style-type: none">1. Décongeler le mélange à spaghetti et les pommes de terre dans une insertion trouée à l'autoclave pendant 5 minutes.2. Égoutter les haricots rouges et les pois chiches dans la marmite à vapeur et les rincer avec de l'eau.3. Ajouter les pommes de terre, le mélange de légumes à spaghetti, les tomates en dés avec leur jus, la sauce tomate, l'eau, le ketchup et le cayenne. Mélanger.4. Transférer le mélange dans les insertions à l'aide d'une casserole et les couvrir d'une pellicule plastique.5. Cuire au four « combi » au mode vapeur à 240° F pendant 1 h 30.
2 kg	Mélange de légumes à spaghetti surgelés	
2.84 L	Haricots rouges (en conserve)	
2.84 L	Pois chiches (en conserve)	
2 x 2.84 L	Tomates en dés	
2.84 L	Sauce tomate et basilic Primo ^{MD}	
1 L	Eau	
250 ml	Ketchup	
4 g	Cayenne	

