

Chili con carne

50 portions

Source de la recette

Centre d'hébergement Champlain Saint-François - Groupe Champlain

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

250 ml

Rendement de la recette

12.50 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	224	Sodium (mg)	404
Protéines (g)	20	Lipides (g)	5
Glucides (g)	25	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	10



Québec 



Chili con carne

50 portions

Rendement de la recette

12.50 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
165 g	Margarine molle 100% soya	<ol style="list-style-type: none">1. Dans la marmite, cuire les ingrédients jusqu'à ce que la viande soit rosée.2. Ajouter les oignons et poivrons. Faire revenir.3. Ajouter le reste des ingrédients en remuant (sauf les céréales All-Bran).4. Réduire le feu et laisser mijoter 30 minutes en remuant occasionnellement.5. Incorporer les céréales All-Bran et cuire 10 minutes en brassant fréquemment.6. Servir dans un bol avec un petit pain.
3.33 kg	Veau haché maigre	
1.67 kg	Oignons en dés (surgelés)	
1.67 kg	Poivrons vert en dés (surgelés)	
1 x 2,84 L	Tomates en dés	
1 x 2.84 L	Sauce tomate et basilic	
35 ml	Chili broyé	
20 ml	Poudre d'ail	
1.5 boîte de 2.84 L	Haricots rouges (conserves)	
165 g	Base de boeuf Luda ^{MD}	
335 g	Céréales All-Bran ^{MD}	

