

Chili maison

60 portions

Source de la recette

Résidence Riviera – Centre d’hébergement de soins de longue durée

Précision ou commentaire de l’établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Louche de 4 onces

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Braisière

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	332	Sodium (mg)	783
Protéines (g)	27.5	Lipides (g)	18.5
Glucides (g)	14	Gras saturés (g)	7
Sucres (g)	5	Fibres (g)	3.5



Québec 



Chili maison

60 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
7.5 kg	Bœuf haché maigre, cru	<ol style="list-style-type: none">1. Faire revenir la viande et les légumes dans l'huile.2. Ajouter l'ail, le concentré liquide de bouillon de bœuf, la pâte de tomates, les tomates, la crème de tomate et les assaisonnements.3. Ajouter les haricots au reste du mélange dans la braisière et laisser mijoter 15 minutes.
1 kg	Oignons surgelés, en dés	
500 g	Poivrons rouges surgelés, en dés	
500 g	Poivrons verts surgelés, en dés	
45 ml	Huile végétale de canola	
30 ml	Ail haché	
100 ml	Concentré liquide de bouillon de bœuf Bovril ^{MD}	
500 ml	Pâte de tomates en conserve	
2.84 L	Tomates en dés en conserve, sans sel	
1.36 L	Crème de tomates en conserve	
15 ml	Ail en poudre	
45 ml	Cumin en poudre	
15 ml	Oignon en poudre	
75 ml	Origan moulu	
45 ml	Paprika moulu	
10 ml	Poivre blanc	
45 ml	Sel fin	
540 ml	Haricots noirs, en conserve	
540 ml	Haricots rouges, en conserve	

