

Coq au vin

200 portions régulières

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - CHSLD Idola St-Jean

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

140 g pour la portion régulière

Rendement de la recette

28 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Four « combi », plaque de cuisson et braisière

Équipements de service

Cuillère 4 onces

Valeur nutritive par portion 140 g

Calories	244	Sodium (mg)	850
Protéines (g)	20	Lipides (g)	12.5
Glucides (g)	9.5	Gras saturés (g)	3.5
Sucres (g)	2	Fibres (g)	0.5



Québec 



Coq au vin

200 portions régulières

Rendement de la recette

28 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
18 kg	Hauts de cuisse de poulet désossés surgelés	<ol style="list-style-type: none">1. Plaquer les hauts de cuisse de poulet sur des plaques de cuisson.2. Cuire au four à 325°F pendant 30 minutes.3. Sur la plaque, faire rissoler les lardons, les rincer pour dessaler et égoutter. Réserver.4. Dans la braisière, faire revenir les champignons et les oignons dans l'huile. Mouiller avec le vin rouge et l'eau.5. Ajouter la demi-glace délayée dans l'eau en brassant.6. Dans un chaudron, faire un roux. L'ajouter à la sauce tiède en brassant. Cuire jusqu'à épaissement en brassant occasionnellement.7. Ajouter les lardons et les assaisonnements. Laisser cuire 15 minutes.8. Mettre en portions le poulet selon les compilations et couvrir de sauce.
2 kg	Lard salé entrelardé, émincé	
100 ml	Huile de canola	
1 unité de 5 lbs	Champignons tranchés frais (5 lbs)	
2 kg	Oignons perlés surgelés	
3 L	Vin rouge à cuisson	
14 L	Eau froide	
2 kg	Base de sauce demi-glace (Berthelet ^{MD})	
2 L	Eau froide	
500 g	Margarine molle 100% soya	
500 g	Farine de blé tout usage	
75 ml	Ail haché dans l'huile	
15 ml	Poivre noir moulu	
15 ml	Thym moulu	
15 ml	Feuilles de laurier moulues	

