

Côtelettes de porc Sauce chasseur

300 portions

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

115 g pour la portion régulière

Rendement de la recette

34.5 kg (dont 22 L de sauce)

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Plaque de cuisson, four « combi » et braisière

Équipements de service

Cuillère 4 onces

Valeur nutritive par portion 115 g

Calories	100	Sodium (mg)	272
Protéines (g)	12	Lipides (g)	4
Glucides (g)	4	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	1	Fibres (g)	0.5



Québec 



Côtelettes de porc Sauce chasseur

300 portions

Rendement de la recette

34.5 kg (dont 22 L de sauce)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
15 kg	Côtelettes de porc papillons désossées surgelées	<ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer la plaque à feu moyen-élevé. Saisir les côtelettes. Réserver dans les insertions pleine grandeur, épaisseur 2 pouces.2. Dans la braisière, faire revenir les légumes.3. Déglacer au vin blanc.4. Ajouter les tomates et l'eau et porter à ébullition.5. Délayer la base de sauce dans l'eau froide et l'ajouter en brassant jusqu'à épaississement.6. Assaisonner et laisser mijoter environ 15 minutes.7. Couvrir les côtelettes avec la sauce.8. Cuire au four combi à air chaud 325°F pendant environ 2h (jusqu'à ce que les côtelettes soient tendres).
350 ml	Huile à salade 100% soya	
1 kg	Oignons en cubes	
2 x 5 lbs	Champignons tranchés frais	
1 L	Vin blanc à cuisson	
2.84 L	Tomates en cubes	
15 L	Eau froide	
1.25 L	Base de sauce brune	
1.5 L	Eau froide	
15 ml	Poivre noir moulu	
30 ml	Poudre d'ail	

