

# Croc « molle » jambon

42 portions

## Source de la recette

Groupe Age-3 : Établissement St-Jude

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

Environ 100 g

### Rendement de la recette

42 unités

### Équipements de préparation

Mélangeur, cuiller no.16

### Récipients de cuisson

Insertions 12 x 20 x 2 pouces

### Équipement de cuisson

Four « combi »

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	235	Sodium (mg)	743
Protéines (g)	16.5	Lipides (g)	10.5
Glucides (g)	17	Gras saturés (g)	5
Sucres (g)	2	Fibres (g)	0.5



Québec 



## Croc « molle » jambon

42 portions

### Rendement de la recette

42 unités

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1.5 kg	Jambon cuit (4 po. x 4 po.), haché fin	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mélanger les 3 premiers ingrédients. Le mélange doit rester épais et ferme.</li><li>2. Dans des insertions graissées, étendre les pains hamburger de manière à en avoir 42 demis.</li><li>3. À l'aide de la cuiller no. 16, déposer une boule de la garniture au jambon sur chacun des demi pains. Aplatir la garniture.</li><li>4. Ajouter une tranche de fromage sur le dessus.</li><li>5. Faire tempérer avant de cuire.</li><li>6. Cuire au four « combi » à 275°F et à 50 % humidité pendant 5 minutes maximum pour fondre le fromage un peu. Ajuster le ventilateur à 2 lignes.</li><li>7. Cuire juste avant de servir. Cuire au fur et à mesure et déposer dans la table chaude. Le pain doit rester mou sans sécher.</li></ol>
500 ml	Sauce blanche épaisse, froide	
60 ml	Moutarde Dijon	
21	Pains hamburger	
42 x 20 g	Fromage suisse en tranches	

