

Croquettes de poulet

77 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Hôpital Cité-de-la-Santé

Précision ou commentaire de l'établissement

Cette recette est disponible en version purée sous l'onglet « Textures adaptées et recettes enrichies » du répertoire de recettes.

Description de la portion et du service

120 g

Rendement de la recette

9.26 kg

Équipements de préparation

Cuillère no. 8

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Autoclave, plaque

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	176	Sodium (mg)	293
Protéines (g)	13.5	Lipides (g)	6.5
Glucides (g)	15.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	1



Québec 



Croquettes de poulet

77 portions

Rendement de la recette

9.26 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
19 g	Ail en poudre	<ol style="list-style-type: none">1. Peser les ingrédients en réservant la chapelure à part.2. Hacher les cubes de poulet.3. Faire la purée de pommes de terre : Cuire les pommes de terre à l'autoclave pendant 1 h. Mélanger les pommes de terre cuites. Ajouter le sel et le poivre. Ajouter l'huile, la poudre de lait et l'eau. Bien mélanger. Saupoudrer la poudre de pommes de terre instantanée dans tout le mélange et bien incorporer afin qu'il n'y ait pas de traces de poudre.4. Mélanger tous les ingrédients : poulet haché, pommes de terre purée, œufs, ail, sel, poivre et le jus de citron.5. Façonner en croquettes avec la cuillère no. 8 (4 on.).6. Passer les croquettes dans la chapelure.7. Cuire dans l'huile sur la plaque.
23 g	Sel fin iodé	
13 g	Poivre blanc pur, moulu	
16 g	Jus de citron reconstitué	
910 ml	Œufs entiers liquides	
4.63 kg	Poulet cuit en cubes, hachés	
187 g	Chapelure de pain	
6.38 kg	Pommes de terre purée (recette plus bas)	
67 g	Huile de canola	
Pommes de terre purée (6.38 kg) :		
3 g	Poivre blanc pur, moulu	
24 g	Sel fin iodé	
67 g	Huile de canola	
656 g	Poudre de pommes de terre instantanée	
311 g	Poudre de lait écrémé	
2.95 L	Eau	
3.15 kg	Pommes de terre fraîches, pelées	

