

# Croquettes de saumon, sauce à l'aneth et au concombre

50 portions

## Source de la recette

Recette standardisée par des étudiants en nutrition dans le cadre du cours d'alimentation des collectivités du département de nutrition de l'Université de Montréal.

## Précision ou commentaire de l'établissement

### Description de la portion et du service

Deux croquettes de saumon (150 g) accompagnées d'une sauce à l'aneth et au concombre (60 mL)

### Rendement de la recette

Environ 7,8 kg de croquettes de saumon (100 croquettes) et 3 L de sauce à l'aneth et au concombre

### Équipements de préparation

malaxeur

### Récipients de cuisson

récipient perforé pleine grandeur, 5 cm,  
plaques à cuisson 38 cm x 53 cm

### Équipement de cuisson

four à convection

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	300	Sodium (mg)	430
Protéines (g)	24	Lipides (g)	10
Glucides (g)	28	Gras saturés (g)	2.5
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	2.70



Québec 



# Croquettes de saumon, sauce à l'aneth et au concombre

50 portions

## Rendement de la recette

Environ 7,8 kg de croquettes de saumon (100 croquettes) et 3 L de sauce à l'aneth et au concombre

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
----------	---------------------------	--------------------------------------

### Étape 1. Préparation de la sauce

550 g	concombre anglais (pelés, épépinés)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peler et épépiner les concombres. Râper au robot.</li> <li>2. Bien égoutter en pressant.</li> <li>3. Mélanger les concombres râpés, l'aneth et tous les autres ingrédients. Couvrir et réfrigérer une heure.</li> <li>4. Portionner avec la cuillère à crème glacée rase #16 (60 ml) dans les solo cup.</li> <li>5. Réserver au froid.</li> </ol>
135 g	aneth frais (haché)	
2250 g	yogourt nature Liberté 2% M.G. (sans gélatine)	
5 ml	sucres blancs granulés	
10 ml	sel de table	
50	solo cup 70 ml,	
50	couvercle solo cup 70 ml	

### Étape 2. Préparation des croquettes

900 g	oignons jaunes (en petits dés)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Préchauffer le four combi à 212 °F (100 °C) en mode vapeur ainsi que le four à convection à 325 °F (160 °C).</li> <li>2. Cuire l'oignon, le céleri, le poivron et l'ail dans une insertion pleine grandeur trouée au four combi en mode vapeur pendant 5 minutes. Trois minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le maïs surgelé. Égoutter les légumes et réserver.</li> <li>3. Dans un bol de 35 L de malaxeur Hobart, mélanger environ 30 secondes, à vitesse 1, le sel, l'aneth, le poivre noir, le poivre de Cayenne, la farine et la chapelure à l'aide du batteur plat. Ajouter le saumon et mélanger environ 45 secondes à vitesse 1. S'assurer que les arêtes sont complètement pulvérisées.</li> </ol>
750 g	poivron rouge (en petits dés)	
675 g	céleri (en petits dés)	
30 g	ail (haché finement)	
800 g	maïs en grains surgelé	
7 ml	sel de table	
17 ml	aneth séché	
10 ml	poivre noir moulu	
5 ml	poivre de Cayenne	
275 g	farine de blé entier	
1 kg	chapelure de pain régulière	
4456 g	saumon rose en conserve (légèrement égoutté)	
75 g	persil frisé frais (haché)	



## Croquettes de saumon, sauce à l'aneth et au concombre

50 portions

### Rendement de la recette

Environ 7,8 kg de croquettes de saumon (100 croquettes) et 3 L de sauce à l'aneth et au concombre

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
300 ml	jus de citron en bouteille	<ol style="list-style-type: none"><li>Ajouter le reste des ingrédients et les légumes cuits. Mélanger à vitesse 1 quelques secondes, puis continuer à la vitesse 2 jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.</li><li>Chemiser des plaques à cuisson de papier parchemin. Former 100 croquettes avec une cuillère à crème glacée #12 rase. Les aplatir légèrement avec une spatule pour obtenir une forme aplatie de 2,5 cm d'épais.</li><li>Cuire 22 minutes au four à convection (température interne 68 °C).</li></ol>
500 g	oeuf entier liquide	
650 ml	oeuf, blanc liquide pasteurisé	
7 ml	sauce tabasco	

### Service

		<ol style="list-style-type: none"><li>Servir 2 croquettes avec une portion (60 ml) de sauce à l'aneth.</li></ol>
--	--	--

