

# Délice de veau aux pommes

40 portions

## Source de la recette

Hôpital du Sacré-Cœur de Montréal

## Précision ou commentaire de l'établissement

Québec 

### Description de la portion et du service

273 g par portion

### Rendement de la recette

9 kg

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Composition nutritive par portion

Calories	210	Sodium (mg)	301
Protéines (g)	19.7	Lipides (g)	5.7
Glucides (g)	20.3	Gras saturés (g)	1.9
Sucres (g)	13.7	Fibres (g)	1.4



Québec 



## Délice de veau aux pommes

40 portions

### Rendement de la recette

9 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
5 kg	veau en cubes	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cuire les cubes de veau.</li><li>2. Ajouter les oignons, carottes et faire suer.</li><li>3. Ajouter les champignons frais et le jus de pomme.</li><li>4. Ajouter les assaisonnements et la sauce béchamel, cuire 30 minutes.</li><li>5. Ajouter les quartiers de pommes en fin de cuisson.</li><li>6. Réserver au chaud.</li></ol>
2 L	eau	
0,800 kg	oignons $\frac{3}{4}$ frais	
0,650 kg	carottes en dés $\frac{3}{4}$	
0,700 kg	pommes en quartier (congelées)	
4 g	gravy select (fond de veau)	
1 g	clou girofle moulu	
4 g	ciboulette	
1 g	laurier moulu	
2,720 L	jus de pommes (1,89 L)	
2 L	lait 2 %	
0,315 kg	base sauce béchamel (Le saucier)	
2 g	romarin moulu	
18 g	sel	
2 g	poivre blanc moulu	
0,325 kg	champignons frais	

