

Dinde aux légumes

50 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Ste-Anne des monts

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

175 ml

Rendement de la recette

6 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Marmite vapeur

Équipements de service

Louche de 175 ml

Valeur nutritive par portion

Calories	199	Sodium (mg)	411
Protéines (g)	28.8	Lipides (g)	2.7
Glucides (g)	13.2	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1.1



Québec 



Dinde aux légumes

50 portions

Rendement de la recette

6 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
50 ml	Huile de maïs	<ol style="list-style-type: none">1. Dans la marmite vapeur faire revenir les cubes de dinde dans l'huile.2. Ajouter les légumes.3. Préparer les bouillons de bœuf et de poulet puis ajouter à la préparation.4. Assaisonner le tout et cuire jusqu'à mi-cuisson environ 20 minutes.5. Ajouter la crème de tomate et poursuivre la cuisson environ 20 minutes.6. Épaissir avec la fécule de maïs diluée.7. Distribuer dans des plats de cuisson pour la table chaude. Garder au chaud. <p>1 PORTION= 175 ml ou louche de 6 onces.</p>
6 kg	Poitrine de dinde, coupée en dés	
750 ml	Oignon, coupé congelé	
750 ml	Céleri, coupé congelé	
1500 ml	Carotte fraîche, coupée en rondelles	
750 ml	Navet frais, coupé en cubes	
300 ml	Base de bouillon de bœuf s/gras, 75% moins de sel	
175 ml	Base de bouillon de poulet s/gras, s/sel	
2500 ml	Eau (pour reconstituer le bouillon)	
6 ml	Basilic, déshydraté	
3 ml	Laurier, moulu	
10 ml	Sel	
3 ml	Poivre noir, moulu	
½ bte de 1.36L	Crème de tomates	
250 ml	Fécule de maïs, délayée	

