

Fricassée de volaille

100 portions

Source de la recette

Vigi Santé

Précision ou commentaire de l'établissement

La valeur nutritive de cette recette est associée aux marques de produits à contrat au moment de l'élaboration de la recette.
Un ajustement du volume de cette recette requiert des ajustements à la standardisation de la recette.

Description de la portion et du service

175 ml

Rendement de la recette

17.50 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	240	Sodium (mg)	667
Protéines (g)	29	Lipides (g)	9
Glucides (g)	10	Gras saturés (g)	3
Sucres (g)	4	Fibres (g)	1



Québec 



Fricassée de volaille

100 portions

Rendement de la recette

17.50 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
11.47 kg	Hauts de cuisse de poulet désossés sans peau	<ol style="list-style-type: none">1. Dans la marmite, dégorger les hauts de cuisse de poulet jusqu'à ce que l'eau soit claire (environ 30 minutes). Recouvrir le poulet d'eau (environ 8 pouce au dessus). Ajouter la base de bouillon de poulet. Mijoter jusqu'à cuisson complète (85°C) en écumant régulièrement. Retirer le poulet. Couler le jus de cuisson, mesurer la quantité nécessaire de jus de cuisson et remettre dans la marmite.2. Ajouter au jus de cuisson : les oignons, le céleri et les carottes. Ajouter le poivre.3. Mijoter environ 15 minutes.4. Diluer la base dans l'eau et ajouter à la fricassée en fouettant pour lier. Mijoter environ 15 minutes. Ajouter le poulet cuit.5. Vérifier le rendement demandé à l'aide de la règle graduée et au besoin, ajuster le niveau avec de l'eau (ou du jus de cuisson, s'il en reste). Atteindre une température de 85°C). Goûter et rectifier l'assaisonnement.
362 g	Base de bouillon de poulet Médaillon	
6.03 L	Jus de cuisson	
905 g	Oignon cube surgelé	
905 g	Céleri cube surgelé	
1.81 kg	Carottes bâtonnets surgelées	
1.81 kg	Carottes jaunes bâtonnets surgelées	
4 ml	Poivre blanc	
543 ml	Eau	
543 g	Base de sauce à la dinde	

