

Frittata au cheddar, bacon et pomme de terre

120 portions

Source de la recette

Groupe Age-3 : Établissement St-Jude

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Carré de 4 x 6 po. (180 g)

Rendement de la recette

4 plaques de 2 po.

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	269	Sodium (mg)	326
Protéines (g)	18	Lipides (g)	19
Glucides (g)	6.5	Gras saturés (g)	8
Sucres (g)	1	Fibres (g)	0.5



Québec 



Frittata au cheddar, bacon et pomme de terre

120 portions

Rendement de la recette

4 plaques de 2 pouces

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
300 g	Bacon émietté cuit	<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger les œufs, la crème, le persil, le sel et le poivre. Réserver.2. Étaler uniformément les oignons, les pommes de terre, le bacon et le fromage dans le fond de 4 plaques de 2 pouces, enduites de gras végétal en aérosol et de papier parchemin.3. Verser le mélange liquide par-dessus. Cuire à la vapeur à 265°F environ 1 à 1 ½ heure.4. Lorsque la cuisson est terminée, renverser chaque plaque à l'envers dans une autre plaque afin d'enlever le papier parchemin. Couper en carrés de 4 x 6 po.
1 kg	Oignons en dés (blanchis)	
90 g	Ail émincé	
2 kg	Pommes de terre (cubes congelés)	
11 L	Œufs liquides	
1.5 kg	Fromage mozzarella	
20 g	Persil haché	
10 g	Poivre et sel	
4 L	Crème 15 %	

