

Hauts de cuisse Riviera

91 portions

Source de la recette

Résidence Riviera – Centre d’hébergement de soins de longue durée

Précision ou commentaire de l’établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service
1 haut de cuisse

Rendement de la recette

Équipements de préparation	
Récipients de cuisson	
Équipement de cuisson	Four « combi »
Équipements de service	

Valeur nutritive par portion			
Calories	284	Sodium (mg)	311
Protéines (g)	39	Lipides (g)	11
Glucides (g)	4.5	Gras saturés (g)	3
Sucres (g)	1	Fibres (g)	0.5



Québec 



Hauts de cuisse Riviera

91 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
15 kg	Hauts de cuisse de poulet, désossés	<ol style="list-style-type: none">1. Façonner le poulet en petites boules et le placer dans des plaques de cuisson de 4 pouces.2. Faire cuire au four « combi » à 325°F pendant 10 minutes à découvert.3. Mélanger le reste des ingrédients et ajouter au poulet.4. Couvrir et continuer la cuisson à la vapeur pendant 1h15.
4 L	Eau	
45 ml	Ail haché	
128 g	Base de poulet, en poudre, réduit en sodium	
1 kg	Oignons surgelés, en dés	
45 ml	Persil déshydraté	
5 ml	Poivre blanc	
2 L	Sauce tomate	
500 ml	Vin blanc	

