

Joues de porc aux pommes

100 portions

Source de la recette

Pavillon de la Rive – CHSLD privé non conventionné

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Louche de 4 onces comble

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	200	Sodium (mg)	315
Protéines (g)	18	Lipides (g)	11
Glucides (g)	7.5	Gras saturés (g)	4
Sucres (g)	3	Fibres (g)	1



Québec 



Joues de porc aux pommes

100 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Joues de porc	<ol style="list-style-type: none">1. Faire saisir les joues au four 20 minutes à 325°F.2. Faire sauter les oignons dans la braisière.3. Ajouter les joues de porc et le moût de pommes.4. Couvrir de bouillon de bœuf.5. Ajouter les épices et laisser cuire 1h30 environ.6. Vérifier la cuisson et lier avec la base de sauce brune.7. Ajouter les pommes en dés et laisser cuire 10 minutes de plus.
6 unités	Oignons hachés	
1.5 L	Moût de pommes	
2 L	Bouillon de bœuf (réduit en sel)	
20 unités	Pommes en dés	
2 c. à soupe	Marjolaine	
Au goût	Poivre	
¼ c. à thé	Clou de girofle	
2 tasses	Base de sauce brune	

