

# Lanières de porc sauce Lyonnaise

50 portions

## Source de la recette

Centre d'hébergement Champlain Saint-François - Groupe Champlain

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

125 ml

### Rendement de la recette

6.25 L

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

|               |     |                  |     |
|---------------|-----|------------------|-----|
| Calories      | 182 | Sodium (mg)      | 464 |
| Protéines (g) | 25  | Lipides (g)      | 5.5 |
| Glucides (g)  | 5   | Gras saturés (g) | 2.5 |
| Sucres (g)    | nd  | Fibres (g)       | 0.5 |



Québec 



## Lanières de porc sauce Lyonnaise

50 portions

### Rendement de la recette

6.25 L

| Quantité                | Ingrédients et traitement  | Mise en place et mode de préparation  |
|-------------------------|----------------------------|---|
| 5 kg                    | Porc émincé                | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Faire revenir la viande.</li><li>2. Ajouter les légumes.</li><li>3. Préparer la sauce Lyonnaise : suer les oignons dans la margarine. Déglacer au vinaigre et au vin blanc. Réduire de moitié. Ajouter la sauce demi-glace. Ajouter les épices et laisser mijoter 5 minutes.</li><li>4. Couvrir la viande et les légumes de la sauce.</li><li>5. Cuire au four à 350°F jusqu'à T° interne de 71°C.</li></ol> |
| 150 g                   | Poireaux en dés (surgelés) |   |
| 150 g                   | Céleri en dés (surgelés)   |   |
| 3.33 L                  | Sauce Lyonnaise            |   |
| <b>Sauce (3.33 L) :</b> |                            |   |
| 60 g                    | Margarine molle 100 % soya |   |
| 580 g                   | Oignons en dés (surgelés)  |   |
| 290 ml                  | Vinaigre blanc             |   |
| 290 ml                  | Vin blanc                  |   |
| 2.31 L                  | Sauce demi-glace (instant) |   |
| 12.5 ml                 | Poivre noir moulu          |   |
| 580 ml                  | Crème 15 %                 |   |

