

Lasagne

120 portions régulières

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - établissements La Pinière et Fernand-Larocque

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Environ 485 g

Rendement de la recette

5 insertions de 2 pouces (24 portions par insertion)

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

5 insertions de 2 pouces

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur et four « Combi »

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

| | | | |
|---------------|-----|------------------|------|
| Calories | 323 | Sodium (mg) | 842 |
| Protéines (g) | 24 | Lipides (g) | 12.5 |
| Glucides (g) | 29 | Gras saturés (g) | 6.8 |
| Sucres (g) | 5.5 | Fibres (g) | 3.5 |



Québec 



Lasagne

120 portions régulières

Rendement de la recette

5 insertions de 2 pouces (24 portions par insertion)

| Quantité | Ingrédients et traitement | Mise en place et mode de préparation |
|-----------------------------------|-----------------------------------|---|
| Sauce à la viande (20 L) : | | <ol style="list-style-type: none">Faire la sauce à la viande : Cuire la viande et les légumes. Enlever l'excédent de gras. Ajouter la pâte de tomate, bien mélanger à la viande. Ajouter les tomates broyées et le jus de tomate. Rincer le fond des conserves avec l'eau et l'ajouter à la sauce. Ajouter le sucre, le sel et le persil. À la fin, ajouter les épices à spaghetti. Cuire environ 1 heure.Assemblage de la lasagne : Mélanger la sauce à la viande avec le jus de tomate.Mélanger les deux variétés de fromage.Préparer la lasagne : Première rangée : 2 L de sauce et 10 pièces de lasagne. Deuxième rangée : 1 L de sauce et 10 pièces de lasagne. Troisième rangée : 1 L de sauce et 10 pièces de lasagne. Quatrième rangée : 1 L de sauce et 600 g de fromage (1.5 L).Cuire au four combi à 275°F, 50 minutes. Couvrir les 10 dernières minutes si le fromage est trop gratiné.Laisser au réchaud 30 minutes avant le service. Couper en 24 portions. |
| 6.5 kg | Bœuf haché | |
| 1.3 kg | Légumes à spaghetti | |
| 1.3 kg | Oignons en cubes | |
| 1.3 kg | Céleri en cubes | |
| 2 conserves de 369 ml | Pâte de tomate | |
| 4 conserves de 2.84 L | Tomates broyées | |
| 1.89 L | Jus de tomate | |
| 1.6 L | Eau froide | |
| 166 ml | Sucre | |
| 100 ml | Sel | |
| 83 ml | Persil séché | |
| 133 ml | Ail haché dans l'huile | |
| 75 ml | Épices à spaghetti | |
| 100 ml | Purée de basilic | |
| Assemblage de la lasagne : | | |
| 3.5 kg (150 pièces) | Pâtes à lasagne pré-cuite (sèche) | |
| 20 L | Sauce à la viande | |
| 2 x 2.84 L | Jus de tomates | |
| 2 kg | Fromage cheddar râpé | |
| 2 kg | Fromage mozzarella râpé | |

