

Légumes et poulet gratiné

80 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Ste-Anne des monts

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

60 g

Rendement de la recette

7 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Plats de cuisson 2 pouces

Équipement de cuisson

Four conventionnel, four à la vapeur

Équipements de service

Cuillère de 125 ml

Valeur nutritive par portion

Calories	259	Sodium (mg)	456
Protéines (g)	23.2	Lipides (g)	14.5
Glucides (g)	10.2	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	0



Québec 



Légumes et poulet gratiné

80 portions

Rendement de la recette

7 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4 kg	Poitrine de poulet, coupé en cubes	<ol style="list-style-type: none">1. Cuire les poitrines de poulet au four environ 30 minutes.2. Couper le poulet en cubes.3. Cuire les légumes à la vapeur dans le four à vapeur.4. Mélanger les légumes et le poulet cuit et déposer dans des plats de cuisson de 2 pouces.5. Napper de sauce béchamel.6. Assaisonner7. Ajouter le fromage râpé.8. Gratiner au four 200 °C (400°F) pendant environ 20 minutes.
10 L	Mélange de légumes à l'orientale, congelé	
3 L	Sauce béchamel de base	
15 ml	Sel	
15 ml	Fine herbes, déshydraté	
15 ml	Poivre noir, déshydraté	
15 ml	Poudre d'oignon	
3 kg	Fromage mozzarella	

