

# Macaroni au fromage

80 portions régulières

## Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Hôpital Cité-de-la-Santé

## Précision ou commentaire de l'établissement

Cette recette est disponible en version purée sous l'onglet « Textures adaptées et recettes enrichies » du répertoire de recettes.

### Description de la portion et du service

250 ml

### Rendement de la recette

20.19 L

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion 250 ml

Calories	386	Sodium (mg)	586
Protéines (g)	20	Lipides (g)	16.5
Glucides (g)	38.5	Gras saturés (g)	7
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	1.5



Québec 



# Macaroni au fromage

80 portions régulières

## Rendement de la recette

20.19 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
462 ml	Huile de canola	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Peser les ingrédients.</li><li>2. Râper le fromage pour la sauce avec la grille fine.</li><li>3. Cuire le macaroni.</li><li>4. Chauffer l'huile, ajouter la farine, le sel, le poivre, la moutarde et bien mélanger.</li><li>5. Ajouter la poudre de lait et l'eau en une seule fois. Ajouter le fromage râpé.</li><li>6. Verser la sauce sur le macaroni cuit.</li></ol>
577 g	Farine de blé dur, tout usage	
56 g	Sel fin iodé	
5 g	Poivre blanc pur, moulu	
19 g	Moutarde sèche	
1.62 kg	Poudre de lait écrémé	
58 g	Fécule de maïs	
96 g	Fromage parmesan	
10 g	Poudre d'oignon	
2.42 kg	Fromage cheddar jaune doux, en bloc	
5.77 kg	Macaroni non cuit	
11.25 L	Eau	

