

# 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	

