

Macaroni à la viande sans résidu (purée)

50 portions sans résidu
50 portions s/résidu purée

Source de la recette

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

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

125 ml pour la version purée
250 g pour le macaroni sans résidu

Rendement de la recette

18.5 kg : 12.5 kg de macaroni sans résidu + 6 kg de macaroni s/résidu (purée)

Équipements de préparation

« Stephan »

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur basculant

Équipements de service

Valeur nutritive par portion 125 ml

Calories	198	Sodium (mg)	188
Protéines (g)	13	Lipides (g)	7
Glucides (g)	10	Gras saturés (g)	3
Sucres (g)	3	Fibres (g)	1.5

Valeur nutritive par portion 250 g

Calories	325	Sodium (mg)	350
Protéines (g)	17.5	Lipides (g)	6.5
Glucides (g)	48.5	Gras saturés (g)	2.5
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	4

Québec 



Macaroni à la viande sans résidu (purée)

50 portions sans résidu

50 portions s/résidu purée

Rendement de la recette

18.5 kg : 12.5 kg de macaroni sans résidu + 6 kg de macaroni sans résidu (purée)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4.24 kg	Macaroni en coudes no. 15, en vrac (rendement = 18.5 L de pâtes cuites)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Amener l'eau à ébullition. 2. Ajouter les pâtes, brasser continuellement. 3. Cuire 30 minutes. 4. Peser les ingrédients pour la sauce. 5. Faire sauter la viande dans le chaudron vapeur basculant. 6. Mélanger ensemble la pâte de tomates, l'eau, le sucre, le sel, le persil, le basilic et l'origan. 7. Diluer la fécule de maïs dans l'eau froide. Ajouter au mélange de jus de tomates. 8. Bien mêler le tout avec la viande et cuire à feu doux, 15 à 20 minutes. 9. Mélanger 9.25 L de sauce avec 18.5 L de pâtes cuites. 10. Préparer la purée : Mettre tous les ingrédients au « Stephan » pendant 6 cycles.
16.05 L	Eau	
Sauce tomate et viande s/résidu (10 L) :		
26 g	Sucre blanc	
59 g	Sel fin iodé	
6 g	Persil en flocons	
3 g	Basilic moulu	
3 g	Origan moulu	
210 g	Fécule de maïs	
3.16 kg	Bœuf haché maigre, frais	
6 L	Eau	
3.12 g	Pâtes de tomates en conserve	
470 ml	Eau froide pour diluer la fécule de maïs	
Purée (6.25 L) :		
6 kg	Macaroni à la viande sans résidu	
2 L	Bouillon de bœuf réduit en sodium	
2 kg	Boeuf haché cuit (en grains)	

