

Omelette florentine

48 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

1.78 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Plat de cuisson profond

Équipement de cuisson

Four

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

| | | | |
|---------------|-----------|------------------|-----------|
| Calories | 259 | Sodium (mg) | 342 |
| Protéines (g) | 20.9 | Lipides (g) | 16.7 |
| Glucides (g) | 4.8 | Gras saturés (g) | non disp. |
| Sucres (g) | non disp. | Fibres (g) | 0.4 |



Québec 



Omelette florentine

48 portions

Rendement de la recette

1.78 kg

| Quantité | Ingrédients et traitement | Mise en place et mode de préparation |
|------------|--|---|
| 100 unités | Œufs | <ol style="list-style-type: none">1. Mélanger les œufs, le lait, le poivre, le pesto et la base de bouillon de poulet.2. Faire tomber les poireaux dans un peu d'huile et ajouter les épinards. refroidir.3. Étendre les légumes dans des plats de cuisson profonds et saupoudrer de fromage mozzarella et de parmesan.4. Verser les œufs sur le fromage dans les plats de cuisson profonds5. Mélanger pour avoir un mélange homogène.6. Cuire au four à 150 °C (300°F) environ 1 heure. <p>*Prendre des œufs liquides serait plus économique si vous avez de grande quantité à faire.</p> |
| 1000 ml | Lait 2% M.G. | |
| 5 ml | Poivre noir, moulu | |
| 15 ml | Pesto au basilic, frais | |
| 30 ml | Base de bouillon de poulet s/sel, s/gras | |
| 4 unités | Poireau, cru tranché | |
| 40 ml | Huile végétale | |
| 500 g | Épinards, cru | |
| 1 kg | Fromage mozzarella, râpé | |
| 200 g | Fromage parmesan, râpé | |
| | | |

