

Pain de porc aux abricots

95 portions

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

150 g

Rendement de la recette

14.17 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	204	Sodium (mg)	446
Protéines (g)	15	Lipides (g)	7.5
Glucides (g)	18.5	Gras saturés (g)	2.5
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	2



Québec 



Pain de porc aux abricots

95 portions

Rendement de la recette

14.17 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
490 g	Œufs entiers liquides	<ol style="list-style-type: none">1. Peser les ingrédients.2. Hacher finement les légumes. Égoutter et hacher finement les abricots.3. Bien mélanger tous les ingrédients et déposer dans des moules à pain.4. Recouvrir les pains de tomates broyées.5. Couvrir et cuire au four à 325°F, pendant 1h $\frac{3}{4}$.6. Trancher en 12 à 13 portions par pain.
2.22 kg	Chapelure de pain	
22 g	Poivre noir pur, moulu	
89 g	Sel fin iodé	
333 g	Poudre de lait écrémé	
56 g	Persil en flocons	
1.61 kg	Oignons frais, pelés et hachés fin	
1.11 kg	Céleri frais, haché fin	
3.33 kg	Abricots en moitiés, en conserve, égouttés et hachés	
8.89 kg	Porc haché surgelé, décongelé	
2.78 L	Eau	
6.33 L	Tomates broyées sans sel, en conserve	

