

Pain de veau aux olives

100 portions

Source de la recette

Centre d'hébergement de la Rive – CHSLD privé non conventionné

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Une tranche de 4 onces et 2 onces de sauce

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	195	Sodium (mg)	525
Protéines (g)	20	Lipides (g)	9
Glucides (g)	6	Gras saturés (g)	3
Sucres (g)	1	Fibres (g)	1



Québec 



Pain de veau aux olives

100 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Veau haché	<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger le veau avec les olives, les œufs, les oignons, la chapelure, la marinade et les épices.2. Former 5 pains de 2 kg que vous emballez dans du papier d'aluminium.3. Mettre au four à 400°F pour 2 h.4. Vérifier la cuisson. Récupérer le jus de cuisson.5. Trancher en portion de 4 onces.6. Sauce : mélanger et chauffer le jus de cuisson, la base de sauce et l'eau.
6 unités	Oignons hachés	
½ pot de 4 L	Olives farcies hachées et marinade	
3 tasses	Chapelure de pain assaisonnée	
16 unités	Œufs entiers	
1 c. à soupe	Basilic	
2 c. à soupe	Fines herbes	
1 c. à soupe	Origan	
Au goût	Poivre	
Sauce :		
	Jus de cuisson	
4 tasses	Base sauce brune	
4 tasses	Eau	

