

Pain de viande au jambon sauce à la moutarde

15 portions

Source de la recette

Résidence l'Eden de Laval

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

1 tranche du pain de viande (125 g) nappée d'environ 30 ml de sauce

Rendement de la recette

1 moule de 1.4 L (environ 15 tranches)

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

1 moule à pain de 1.4 L

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	240	Sodium (mg)	700
Protéines (g)	15	Lipides (g)	13
Glucides (g)	16	Gras saturés (g)	3.5
Sucres (g)	8	Fibres (g)	1.5



Québec 



Pain de viande au jambon sauce à la moutarde

15 portions

Rendement de la recette

1 moule de 1.4 L (environ 15 tranches)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
500 g	Jambon haché	<ol style="list-style-type: none"> Mélanger les ingrédients du pain de viande et façonner dans un moule à pain. Cuire à 350°F pendant environ 45 minutes. Dans un bol, mélanger la margarine fondue, la cassonade et la moutarde. Étendre sur le pain de viande 20 minutes avant la fin de la cuisson. Sauce : Faire fondre la margarine, ajouter la farine et les assaisonnements. Ajouter le lait et bien mélanger. Chauffer en remuant jusqu'à épaississement. Garnir sur le pain de viande au moment de servir.
250 g	Porc haché maigre	
125 ml	Chapelure assaisonnée	
1 unité	Œuf	
125 ml	Eau	
125 ml	Oignons hachés fins	
250 ml	Carottes râpées	
Étendre avant la fin de la cuisson :		
70 ml	Margarine fondue (non hydrogénée)	
70 ml	Cassonade	
60 ml	Moutarde	
Sauce à la moutarde :		
30 ml	Margarine (non hydrogénée)	
30 ml	Farine	
250 ml	Lait 2%	
2.5 ml	Poivre	
Pincée	Muscade	
60 ml	Crème 35%	
30 ml	Jus de citron	
15 ml	Moutarde	
15 ml	Moutarde de Dijon	

