

Pain de porc aux abricots (purée)

50 portions régulières

50 portions purées

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

180 g pour la portion purée
150 g pour la portion régulière

Rendement de la recette

14.17 kg (7.5 kg pour le pain et 6.67 kg pour mettre en purée)

Équipements de préparation

« Stephan »

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion 180 g

Calories	178	Sodium (mg)	391
Protéines (g)	13	Lipides (g)	6.5
Glucides (g)	16	Gras saturés (g)	2.5
Sucres (g)	6	Fibres (g)	1.5

Valeur nutritive par portion 150 g

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 (purée)

50 portions régulières

50 portions purées

Rendement de la recette

14.17 kg (7.5 kg pour le pain et 6.67 kg pour mettre en purée)

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 ¼. 6. Purée : Mettre la moitié de l'eau dans le « Stephan ». Ajouter le pain de porc aux abricots. Faire tourner pendant 2 minutes. Ajouter le reste de l'eau et faire tourner 3 minutes supplémentaires. Donnera 50 portions de 180 g.
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 fins	
1.11 kg	Céleri frais, haché fin	
3.33 kg	Abricots en moitié, 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	
Purée (9kg) :		
6.67 kg	Pain de porc aux abricots	
2.5 L	Eau	

