

Pâté au poulet

132 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - CHSLD Idola St-Jean

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

227 g pour la portion régulière

Rendement de la recette

30 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Four « combi » et braisière

Équipements de service

Spatule bout carré

Valeur nutritive par portion 227 g

Calories	396	Sodium (mg)	765
Protéines (g)	25	Lipides (g)	17.5
Glucides (g)	30.5	Gras saturés (g)	4
Sucres (g)	6	Fibres (g)	2.5



Québec 



Pâté au poulet

132 portions

Rendement de la recette

30 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
100 ml	Huile de canola	<ol style="list-style-type: none">1. Dans la braisière, faire revenir les légumes dans l'huile.2. Ajouter l'eau, la base de soupe au poulet et le poivre.3. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.4. Ajouter la soupe crème condensée ainsi que le poulet. Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit chaud et la sauce homogène.5. Ajouter la poudre de pommes de terre et brasser jusqu'à épaississement.6. Cuire pendant 5 minutes.7. Rouler la pâte de grosseur proportionnelle aux insertions à préparer.8. Répartir l'appareil au poulet et couvrir d'une pâte : 5 insertions pleine grandeur, épaisseur de 2 pouces = 6 kg d'appareil et une demie insertion pleine grandeur, épaisseur 2 pouces = 3 kg d'appareil.9. Mélanger les œufs liquides avec l'eau. Badigeonner les pâtés avec le mélange d'œufs.10. Cuire au four « combi » à air chaud à 300°F pendant 50 minutes.
4 kg	Carottes en cubes surgelés	
4 kg	Céleri en cubes surgelés	
2 kg	Oignons en cubes surgelés	
3 L	Eau froide	
80 ml	Base de soupe poulet Rose Hill ^M)	
15 ml	Poivre noir moulu	
4 unités de 1.36 L	Soupe crème de champignon Campbell's ^{MD}	
4 unités de 1.36 L	Soupe crème de poulet Campbell's ^{MD}	
12 kg	Poulet en cubes cuits ½ pouce, surgelés	
500 ml	Pommes de terre en poudre Trio ^{MD}	
5 unités de 1 kg	Pâte à tarte en bloc	
250 ml	Œufs entiers liquides	
75 ml	Eau froide	

