

Pavé Neptune

100 portions

Source de la recette

Recette présentée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans le cadre d'une recherche menée en services de garde par Extenso et la Fondation de l'ITHQ. Pour plus de détails, visitez le site www.nospetitsmangeurs.org.

Précision ou commentaire de l'établissement

VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES : Utiliser du poisson congelé qu'on fera pocher. Remplacer le saumon par du thon en conserve.

Description de la portion et du service

Servir une portion de pâté (environ 230 g) par enfant, accompagnée de sauce tartare et d'un verre de lait de 125 ml (1/2 tasse).

Rendement de la recette

22,9 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

3 grandes casseroles et 5 insertions de 2 po/5 cm

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	204	Sodium (mg)	60
Protéines (g)	15	Lipides (g)	1
Glucides (g)	28	Gras saturés (g)	1.1
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	3



Québec 



Pavé Neptune

100 portions

Rendement de la recette

22,9 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
15 kg	Pommes de terre pelées et coupées en tranches	MISE EN PLACE LA VEILLE <ol style="list-style-type: none">1. Peler, couper et cuire les pommes de terre (voir Méthode 2.).2. Hacher les oignons verts, les poivrons rouges et l'aneth.3. Égoutter et émietter le saumon. MÉTHODE <ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer le four à convection à 180 °C (350 °F) ou le four conventionnel à 190 °C (375 °F)2. Dans 2 ou 3 grandes casseroles d'eau bouillante, cuire les pommes de terre pendant environ 50 min. Égoutter soigneusement puis transférer dans un très grand bol.3. À l'aide d'un pilon, réduire grossièrement les pommes de terre en purée. Ajouter les oignons verts, les poivrons, l'aneth, le saumon, le lait et les oeufs. Bien mélanger jusqu'à consistance homogène.4. Répartir la préparation dans les 5 insertions préalablement vaporisées d'enduit végétal (4,5 kg par insertion) puis, à l'aide d'une spatule, niveler la surface des pâtés.5. Cuire au four à convection pendant environ 30 min (ou au four conventionnel environ 60 min) ou jusqu'à ce que les pâtés soient fermes au toucher et que leur surface commence à brunir.6. Couper le contenu de chaque insertion en 20 portions.
1 L (4 tasses)/700 g	Oignons verts, hachés finement	
2 L (8 tasses)/2 kg	Poivrons rouges, hachés finement	
180 ml (3/4 tasse)/50 g	Aneth frais, haché finement	
11 conserves de 418 g	Saumon en conserve, égoutté	
750 ml (3 tasses)	Lait	
16 un.	Oeufs	
Quantité suffisante	Enduit végétal en vaporisateur	

