

Poivron farci

100 portions

Source de la recette

CSSS Bordeaux-Cartierville-St-Laurent

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

1 portion = ½ poivron farce avec 60 ml de sauce tomate

Rendement de la recette

100 portions

Équipements de préparation

Braisière

Récipients de cuisson

insertion pleine grandeur 2"

Équipement de cuisson

Four combi

Équipements de service

cuillère

Valeur nutritive par portion

Calories	250	Sodium (mg)	720
Protéines (g)	20	Lipides (g)	8,5
Glucides (g)	26	Gras saturés (g)	3
Sucres (g)	10	Fibres (g)	4



Québec 



Poivron farci

100 portions

Rendement de la recette

100 portions

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
6 kg	Veau haché	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dans la braisière à feu vif, faire cuire la viande. Égoutter au pile-patate, défaire les morceaux au besoin. 2. Assaisonner et ajouter les légumes, le riz, le jus de tomates et les tomates. Bien mélanger et laisser cuire à feu moyen 45 minutes, jusqu'à ce que le riz soit bien cuit.
2 kg	Bœuf haché	
90 ml	Poudre d'oignon	
45 ml	Poudre d'ail	
45 ml	Base soupe au bœuf	
45 ml	Sel de céleri	
2 ml	Poivre noir	
2 kg	Mélange 5 légumes spaghetti	
700 ml	Riz blanc	
2 L	Jus de tomates	
5,680 L	Tomates dés en conserve	
2,840 L	Pâte de tomates en conserve	
50 unités	Poivrons frais	
15 L	Sauce tomate	
		<p>Poivron farci : texture molle (attention au temps de cuisson) Farce : texture hachée (possibilité d'utiliser cette même recette pour faire la texture purée). Cette recette donne 9 L de farce.</p>

