

# Poulet Shish Taouk

92 portions

## Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - CHSLD Ste-Dorothée

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

90 g

### Rendement de la recette

8.325 kg

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

2 insertions, épaisseur 4 pouces.

### Équipement de cuisson

Plaque chauffante, four conventionnel

### Équipements de service

Cuillère trouée

### Valeur nutritive par portion

Calories	182	Sodium (mg)	55
Protéines (g)	27.5	Lipides (g)	7
Glucides (g)	0.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	0.5	Fibres (g)	0



Québec 



# Poulet Shish Taouk

92 portions

## Rendement de la recette

8.325 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Poulet en cubes surgelés	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Marinade : Mettre le poulet dans un bac blanc. Ajouter le yogourt, l'ail, le jus de citron, le thym, l'origan et le poivre. Après avoir mis des gants, mélanger le poulet avec la marinade pour bien enrober.</li><li>2. Cuire le poulet mariné sur la plaque chauffante à 400° F pendant 5 minutes en le retournant avec une spatule.</li><li>3. Transférer le poulet dans les insertions et les couvrir d'un papier ciré et d'un papier d'aluminium.</li><li>4. Cuire au four conventionnel à 325°F pendant 1 h.</li></ol>
1 kg	Yogourt nature	
65 g	Ail haché dans l'huile	
100 ml	Jus de citron en bouteille	
15 g	Thym moulu	
5 g	Origan en flocons	
5 g	Poivre noir	

