

Poulet à la bourguignonne

256 portions

Source de la recette

CSSS Bordeaux-Cartierville-St-Laurent

Précision ou commentaire de l'établissement

Texture tendre

Possibilité d'utiliser cette recette pour faire les textures hachée et purée

Description de la portion et du service Types de consommateurs

125 ml (4 oz) par portion

Rendement de la recette

32 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Braisière

Équipements de service

cuillère 4 oz (125 ml)

Valeur nutritive par portion

Calories	201	Sodium (mg)	255
Protéines (g)	23	Lipides (g)	7
Glucides (g)	9	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	2	Fibres (g)	1



Québec 



Poulet à la bourguignonne

256 portions

Rendement de la recette

32 L portions

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
28 kg	Poulet, haut de cuisse	1. Dans la braisière, dorer les hauts de cuisse avec le corps gras 2. Ajouter les champignons et laisser dorer 3. Singer 4. Mouiller avec l'eau et le vin. Assaisonner et ajouter les oignons et les tomates. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 1 h 30.
320 g	huile de canola	
12 kg	champignons tranchés	
1,2 kg	farine blanche	
2,4 L	vin rouge	
13 L	eau	
175 g	base de soupe au poulet	
155 ml	poudre d'ail	
10 ml	poivre noir	
45 ml	thym	
25 ml	persil	
45 ml	basilic	
5 kg	oignons perlés surgelés	
5,680 L	tomates broyées conserve	

