

Poulet au miel

50 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Ste-Anne des monts

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

60 g

Rendement de la recette

5.50 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Plats à cuisson profonds

Équipement de cuisson

Four à vapeur, four conventionnel

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	236	Sodium (mg)	87
Protéines (g)	26.0	Lipides (g)	2.2
Glucides (g)	29.9	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	0.1



Québec 



Poulet au miel

50 portions

Rendement de la recette

5.50 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
5.50 kg	Poitrine de poulet	<ol style="list-style-type: none">1. Cuire le poulet à la vapeur, avec le four à vapeur.2. Faire la sauce avec les autres ingrédients sauf la fécule de maïs dans un faitout.3. Amener la sauce à ébullition et épaissir avec la fécule.4. Déposer le poulet dans des plats de cuisson profonds et couvrir de la sauce.5. Cuire au four à 175 °C (350°F) environ 15 minutes pour réchauffer6. Servir avec riz. <p>1 PORTION=60 G</p>
Sauce		
1125 ml	Miel	
225 ml	Moutarde de Dijon	
150 ml	Sauce thaï commerciale	
13 ml	Gingembre en poudre	
625 ml	Eau	
475 ml	Jus de pomme	
250 ml	Fécule de maïs délayée	

