

Poulet cacciatore

100 portions

Source de la recette

Hôpital Santa Cabrini

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

60 g par portion

Rendement de la recette

6 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	161	Sodium (mg)	335
Protéines (g)	20.0	Lipides (g)	5.0
Glucides (g)	8.5	Gras saturés (g)	0.03
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1.5



Québec 



Poulet cacciatore

100 portions

Rendement de la recette

6 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
----------	---------------------------	--------------------------------------

Étape 1

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Haut de cuisse de poulet	<ol style="list-style-type: none">1. Plaquer les hauts de cuisses de poulet à raison de 40 portions par plaque.2. Blanchir au four à 350 ° F pendant approximativement 10 minutes.3. Vérifier la cuisson.

Étape 2

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 L	Sauce cacciatore	<ol style="list-style-type: none">1. Transvider dans une plaque de service de 1x4 à raison de 40 portions par plaque.2. Ajouter 4 litres de sauce chaude dans chaque plaque.3. Cuire au four, couvert, à 400 ° F environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la température atteigne 170 ° F.

Préparation de la sauce cacciatore

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
400 g	Oignon émincé	<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger tous les ingrédients dans la chemise à vapeur sauf les champignons et la fécule. Laisser mijoter 20 minutes.2. Ajouter les champignons.3. Lier légèrement avec la fécule.
400 g	Céleri cru	
800 g	Carottes en julienne	
400 g	Piment vert émincé	
5 L	Eau froide	
180 g	Base de poulet sans gras	
400 ml	Pâte de tomates en conserve	
2.8 L	Tomates en conserve broyées	
20 g	Ail pelé haché	
10 ml	Basilic	
10 ml	Origan	
10 ml	Romarin en flocons	
3 ml	Laurier moulu	
7 ml	Sel	
7 ml	Poivre blanc	
1 kg	Champignons en conserve égouttés	
250 g	Fécule de maïs	

