

# Purée de dinde

40 portions

## Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Établissements La Pinière et Fernand-Larocque

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

90 g à 100 g

### Rendement de la recette

### Équipements de préparation

« Stephan »

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

1/3 d'insertion, épaisseur 6 pouces.

### Valeur nutritive par portion

Calories	162	Sodium (mg)	67
Protéines (g)	20	Lipides (g)	6.5
Glucides (g)	4	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	0.5	Fibres (g)	0.5



Québec 



## Purée de dinde

40 portions

Rendement de la recette

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
3.5 kg	Dinde hachée cuite	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mettre au robot « Stephan » la dinde hachée, la base de bouillon, la poudre de pommes de terre et l'eau.</li><li>2. Bien mélanger.</li><li>3. Rendre jusqu'à texture purée très lisse.</li><li>4. Servir dans 1/3 d'insertion, épaisseur 6 pouces.</li></ol>
30 g	Base de bouillon de poulet réduite en sodium	
1 L	Eau bouillante	
200 g	Poudre de pommes de terre	

