

# Zuiche Lorraine

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

2.95 kg

### Équipements de préparation

Grand cul de poule

### Récipients de cuisson

Plat allant au four de 2 pouces de profondeur ou moule à tarte

### Équipement de cuisson

Four, plaque

### Équipements de service

Spatule

### Valeur nutritive par portion

Calories	207	Sodium (mg)	561
Protéines (g)	19.3	Lipides (g)	13.1
Glucides (g)	3.9	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	0.1



Québec 



## Zuiche Lorraine

50 portions

### Rendement de la recette

2.95 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
200 ml	Oignon, coupé, congelé	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cuire les oignons sur la plaque.</li><li>2. Cuire le jambon et couper en dés, sur la plaque.</li><li>3. Dans un cul de poule, battre les œufs, ajouter le lait et ajouter le poivre.</li><li>4. Placer la préparation dans le plat allant au four.</li><li>5. Ajouter le fromage râpé et ensuite la préparation d'œufs.</li><li>6. Cuire au four à 150 °C (300°F) cuire 60 minutes.</li></ol> <p>*Avec un fond de tarte (utiliser un fond de tarte à demi cuit), cuire au four à 150 °C (300°F) environ 45 minutes.</p>
40 ml	Huile végétale	
1.70 kg	Jambon toupie extra maigre, ROCK, coupé en cubes	
60 unités	Œufs	
1250 ml	Lait 2% M.G.	
13 ml	Poivre	
625 g	Fromage canadien orange, râpé	
625 g	Fromage mozzarella, râpé	

