

Ragoût de boulettes

160 portions régulières

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

Cette recette est disponible en version purée ou hachée sous l'onglet « Textures adaptées et recettes enrichies » du répertoire de recettes.

Description de la portion et du service

3 boulettes dans environ 3 onces de sauce (environ 180 g)

Rendement de la recette

22.5 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

2 plaques, épaisseur 4 pouces

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur, four « combi »

Équipements de service

2 x 1/2 insertion, épaisseur 6 pouces.

Valeur nutritive par portion 180 g

Calories	225	Sodium (mg)	1090
Protéines (g)	19	Lipides (g)	11
Glucides (g)	11	Gras saturés (g)	4.5
Sucres (g)	3.5	Fibres (g)	1



Québec 



Ragoût de boulettes

160 portions régulières

Rendement de la recette

22.5 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Boulettes à ragoût :		<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger la chapelure et le lait au malaxeur.2. Mélanger la viande, les oignons, les œufs, le sel, le poivre et les épices.3. Ajouter le mélange de chapelure et de lait.4. Faire environ 350 boulettes de 40 g.
7.5 kg	Veau haché	
7.5 kg	Porc haché	
750 g	Chapelure de pain	
1.5 L	Lait 2% m.g.	
600 ml	Œufs liquides	
150 ml	Sel	
75 ml	Poivre	
100 ml	Épices mélangées (toutes épices)	
1 kg	Oignons hachés	
Ragoût de boulettes :		<ol style="list-style-type: none">1. Dans le chaudron vapeur avec la passoire, faire blanchir les boulettes. Retirer l'eau. Réserver les boulettes.2. Suer les oignons.3. Singer avec le mélange à ragoût. Mouiller. Ajouter les épices et le ketchup.4. Verser dans 2 plaques, épaisseur 4 pouces.5. Cuire au four « combi » en mode air chaud à 275°F, pendant 2 heures.
12 kg	Boulettes à ragoût crues	
17 L	Eau froide	
2 kg	Oignons en cubes surgelés	
60 g	Huile de canola	
2 kg	Base de sauce à ragoût	
17 L	Eau froide	
10 g	Épices à pâtisserie	
575 ml	Ketchup	
10 g	Clou de girofle moulu	

