

Ragoût de boulettes (purée)

150 portions régulières
75 portions à texture modifiée

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

3 boulettes dans environ 4 onces de sauce
90 g pour les versions hachées et purées (avec 60 ml de sauce)

Rendement de la recette

22.5 kg

Équipements de préparation

« Stephan »

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.
2 x 1/3 d'insertion, épaisseur 6 pouces.

Valeur nutritive par portion de 3 boulettes avec sauce

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

Valeur nutritive par portion de 150 g version hachée

Calories	286	Sodium (mg)	426
Protéines (g)	27	Lipides (g)	16.5
Glucides (g)	5	Gras saturés (g)	7
Sucres (g)	1	Fibres (g)	0.5

Valeur nutritive par portion de 150 g version purée

Calories	224	Sodium (mg)	405
Protéines (g)	18	Lipides (g)	11.5
Glucides (g)	10	Gras saturés (g)	5
Sucres (g)	1.5	Fibres (g)	1

Québec 



Ragoût de boulettes (purée)

150 portions régulières
75 portions à texture modifiée

Rendement de la recette

22.5 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
12 kg	Boulettes à ragoût (cuites selon recette plus bas)	<ol style="list-style-type: none"> Dans le chaudron vapeur avec la passoire, faire blanchir les boulettes. Retirer l'eau. Réserver les boulettes. Suer les oignons. Singer avec le mélange à ragoût. Mouiller. Ajouter les épices et le ketchup. Conserver 3 kg de sauce (pour les versions purées et hachées). Verser dans 2 plaques de 4 pouces. Cuire au four « combi » en mode air chaud à 275° F, pendant 2 heures. Hachée : Mettre le bœuf haché dans 1/3 d'insertion, épaisseur 6 pouces. Purée : Mettre le bœuf haché, l'eau et la poudre de pommes de terre dans le robot. Bien mélanger. Rendre jusqu'à texture purée très lisse. Mettre dans 1/3 d'insertion, épaisseur 6 pouces.
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	
Version hachée (33 portions) :		
3 kg	Bœuf haché cuit	
Version purée (42 portions) :		
2.5 kg	Bœuf haché cuit	
1 kg	Eau froide	
300 g	Poudre de pommes de terre	



Ragoût de boulettes (purée)

150 portions régulières
75 portions à texture modifiée

Rendement de la recette

Environ 350 boulettes

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 des 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	

