

Ratatouille gratinée

96 portions

Source de la recette

Hôpital Juif de réadaptation

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

Louche de 4 onces (118 ml)

Rendement de la recette

17.28 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	156	Sodium (mg)	323
Protéines (g)	10	Lipides (g)	5
Glucides (g)	20	Gras saturés (g)	3
Sucres (g)	8	Fibres (g)	6



Québec 



Ratatouille gratinée

96 portions

Rendement de la recette

17.28 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
500 ml	Huile de canola	<ol style="list-style-type: none">1. Faire cuire l'huile et les légumes (aubergine, poivrons, oignons, courgettes, champignons, chou-fleur, brocolis, carottes et ail) dans une marmite pendant 15-20 minutes.2. Ajouter les tomates, le tofu, le sel, le poivre, le basilic, la farine et l'origan. Laisser mijoter environ 1 h 30 pour réduire le liquide.3. Préchauffer le four conventionnel à 220°C (425°F).4. Mettre dans une plaque profonde et répandre le fromage dessus. Cuire au four 20 minutes.
3.2 kg	Aubergines fraîches en dés	
2 kg	Poivrons verts frais en juliennes	
2 kg	Oignons jaunes frais en dés	
2 kg	Courgettes fraîches en dés	
2 kg	Champignons blancs, frais	
2 kg	Chou-fleur en morceaux, congelés	
1 kg	Brocoli (fleurettes) congelé	
2 kg	Carottes en dés, surgelées	
60 ml	Ail frais haché	
2 boîtes 2.84 L	Tomates broyées, conserve	
2 boîtes 2.84 L	Tomates en conserve (dés)	
1 kg	Tofu broyé	
20 ml	Sel	
5 ml	Poivre	
60 ml	Basilic en flocons, séché	
500 ml	Farine tout usage	
60 ml	Origan en flocons, séché	
800 g	Fromage mozzarella, râpé	
800 g	Fromage cheddar blanc, râpé	

