

Rôti de veau au jus

138 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

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

80 g de rôti avec 60 ml de sauce

Rendement de la recette

11.1 kg de rôti de veau cuit et 6 L de sauce

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

2 plaque, épaisseur 6 pouces

Équipement de cuisson

Four « combi », chaudron vapeur

Équipements de service

3 plaques, épaisseur 2 pouces, 2 bidons de 3 L

Valeur nutritive par portion 80 g de rôti et 60 ml sauce

Calories	175	Sodium (mg)	338
Protéines (g)	25	Lipides (g)	5
Glucides (g)	4	Gras saturés (g)	2.5
Sucres (g)	0	Fibres (g)	0



Québec 



Rôti de veau au jus

138 portions

Rendement de la recette

11 kg de rôti cuit et 6 L de sauce

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
18 kg	Rôti de veau	<ol style="list-style-type: none">Jour 1 : Déposer les rôtis dans 2 plaques, épaisseur 6 pouces. Badigeonner de moutarde de Dijon. Saupoudrer d'épices à steak.Cuire au four « combi » en mode air chaud à 325° F pendant 30 minutes pour bien colorer la viande.Retirer. Ajouter les ingrédients liquides.Cuire à nouveau pendant 2 heures, avec couvercle.Retirer les rôtis, déposer dans un bac et retirer les ficelles. Réserver au réfrigérateur.Conserver le jus de cuisson et mettre au réfrigérateur pour le dégraisser le lendemain.Jour 2 : Dégraisser le jus de cuisson et conserver pour la sauce qui accompagne le rôti.Trancher les rôtis pour obtenir des tranches de 80 g. Disposer les tranches dans 3 plaques de 2 pouces. Recouvrir d'eau.Cuire au four « combi » mode air chaud à 325° F pendant 45 minutes.Sauce : Mettre dans le chaudron vapeur la base de sauce et ajouter le jus de cuisson. Cuire 30 minutes à feu moyen. Retirer et verser dans 2 bidons de 3 L.
300 g	Moutarde de Dijon	
100 g	Épices à steak	
2 x 1.89 L	Jus de pommes	
2 x 1.89 L	Eau froide	
Jour 2 :		
3 L	Eau froide	
Sauce (6 L) :		
500 g	Base de sauce demi-glace	
7 kg	Jus de cuisson de veau	

