

Rôti de veau au jus

100 portions régulières
58 portions textures modifiées

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

80 g de rôti avec 60 ml de sauce pour la portion régulière
90 g portion hachée et 120 g portion purée

Rendement de la recette

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

Équipements de préparation	« Stephan »
Récipients de cuisson	2 plaques, 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

Valeur nutritive par portion hachée de 90 g

Calories	83	Sodium (mg)	32
Protéines (g)	12	Lipides (g)	2.5
Glucides (g)	1.5	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	0	Fibres (g)	0

Valeur nutritive par portion purée de 120 g

Calories	129	Sodium (mg)	50
Protéines (g)	19	Lipides (g)	4
Glucides (g)	2	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	0	Fibres (g)	0

Québec 



Rôti de veau au jus

100 portions régulières
58 portions textures modifiées

Rendement de la recette

11.1 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 profondes, épaisseur 6 po. 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 (conserver 3.1 kg de retailles pour les versions purées et hachées). Disposer les tranches dans 3 plaques, épaisseur 2 pouces. Recouvrir d'eau. Cuire au four « combi » mode air chaud à 325° F pendant 45 min. 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. Versión hachée : Mettre le rôti, la poudre de pommes de terre et l'eau au « Stephan ». Bien mélanger. Rendre jusqu'à texture hachée. Versión purée : Mettre le rôti de veau, la poudre de pommes de terre et l'eau au « Stephan ». Bien mélanger. Rendre jusqu'à texture purée très lisse.
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	
Versión hachée (27 portions) :		
1.1 kg	Rôti de veau	
50 g	Poudre de pommes de terre	
1.3 L	Eau froide	
Versión purée (31 portions) :		
2 kg	Rôti de veau	
80 g	Poudre de pommes de terre	
1.7 kg	Eau froide	

