

Salade au chèvre chaud

50 portions

Source de la recette

Hôpital Maisonneuve-Rosemont

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

250 g

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	540	Sodium (mg)	519
Protéines (g)	17.5	Lipides (g)	42.5
Glucides (g)	25	Gras saturés (g)	13.5
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	4.5



Québec 



Salade au chèvre chaud

50 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4.25 kg	Mélange de laitues « Printanier »	<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger la laitue (85 g/portion) avec les poivrons rouges émincés (38 g /portion).2. Déposer les canneberges séchées (15 ml/portion) sur le mélange de laitue et mettre de côté.3. Assembler la vinaigrette. Mettre de côté.4. Griller légèrement les demies de muffin anglais. Déposer 60 g de fromage de chèvre et 5 ml d'amandes grillées sur le muffin anglais grillé. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le fromage de chèvre soit fondu très légèrement. 375 °F pour environ 5 à 7 minutes. Il ne doit pas trop couler.5. Servir immédiatement sur le nid de laitue. Garnir de vinaigrette (40 ml/portion).
1.9 kg	Poivrons rouges frais	
750 ml	Canneberges séchées	
25 unités	Muffin anglais blé entier, grillé	
3 kg	Fromage de chèvre Paillot, coupé	
250 ml	Amandes tranchées grillées	
Vinaigrette :		
1.35 L	Huile de canola	
300 ml	Vinaigre balsamique	
125 ml	Jus de citron reconstitué	
150 ml	Oignons verts, émincé	
200 ml	Moutarde préparée Dijon	
100 ml	Sirop d'érable	

