

# Saumon au gratin

50 portions

## Source de la recette

Centre de services sociaux de la baie des chaleurs

## Précision ou commentaire de l'établissement

### Description de la portion et du service

60 g

### Rendement de la recette

8,34 kg

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

Plats de cuisson profonds

### Équipement de cuisson

Faitout, four, presto

### Équipements de service

Cuillère 125 ml

### Valeur nutritive par portion

Calories	252	Sodium (mg)	283
Protéines (g)	25.5	Lipides (g)	9.8
Glucides (g)	14.5	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1.2



Québec 



# Saumon au gratin

50 portions

## Rendement de la recette

8,34 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
<b>Étape 1</b>		
2.80 kg	Pomme de terre nature, coupée en petits cubes	1. Cuire 30 minutes au presto les cubes de pomme de terre et le saumon décongelé 30 minutes.
10 lb	Saumon, congelé, décongelé	
<b>Étape 2 (Sauce blanche)</b>		
800 ml	Oignon, coupé, congelé	1. Préparer la sauce blanche avec les épices dans un faitout.
2 L	Lait 2% M.G.	
10 ml	Sel	
10 ml	Poivre	
100 ml	Fécule de maïs diluée	
<b>Étape 3</b>		
		1. Déposer les cubes de pomme de terre dans des plats de cuisson profonds. 2. Défaire le saumon et l'ajouter aux plats de cuisson.
<b>Étape 4</b>		
100 ml	Poivron rouge, congelé, coupé en cubes	1. Ajouter les poivrons. 2. Napper légèrement de sauce. 3. Ajouter le fromage. 4. Gratiner au four à 350°F pendant 20 minutes.
1 kg	Fromage mozzarella	

