

# Souvlaki de poulet mariné

135 portions

## Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - CHSLD Ste-Dorothée

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

90 g

### Rendement de la recette

12.16 kg

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

3 insertions pleines grandeur,  
épaisseur 6"

### Équipement de cuisson

Plaque chauffante, four  
conventionnel

### Équipements de service

Cuillère trouée

### Valeur nutritive par portion

Calories	270	Sodium (mg)	55
Protéines (g)	22.5	Lipides (g)	19
Glucides (g)	0.5	Gras saturés (g)	2.5
Sucres (g)	0	Fibres (g)	0



Québec 



# Souvlaki de poulet mariné

135 portions

## Rendement de la recette

12.16 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
<b>Marinade :</b>		<ol style="list-style-type: none"><li><b>Marinade :</b> Mettre les cubes de poulet dans des bacs blancs. Ajouter l'huile, le vinaigre blanc, l'origan, le poivre, le sel et l'ail et bien mélanger. Réfrigérer.</li><li><b>Recette :</b> Mettre les cubes de poulet dans un gros bol sur roulettes et ajouter l'origan, l'ail et le vinaigre. Bien mélanger.</li><li>Colorer les cubes de poulet sur la plaque chauffante à haute intensité (450°F) pendant 10 minutes en les retournant avec une spatule.</li><li>Transférer les cubes de poulet dans les insertions.</li><li>Couvrir les insertions d'un papier ciré et d'un papier d'aluminium.</li><li>Cuire au four conventionnel à 325°F pendant 30 minutes.</li></ol>
2 L	Huile	
250 ml	Vinaigre blanc	
5 g	Origan	
5 g	Poivre	
5 g	Sel	
65 g	Ail haché dans l'huile	
<b>Recette :</b>		
12.5 kg	Cubes de poulet marinés	
30 g	Origan	
300 g	Ail haché	
500 ml	Vinaigre blanc	

