

Spaghetti aux lentilles

96 portions

Source de la recette

Hôpital Juif de réadaptation

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

118 ml (4 onces) de sauce et spaghetti

Rendement de la recette sauce spaghetti

36 lbs

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive de 118 ml de sauce et 40 g spaghetti cru

Calories	248	Sodium (mg)	240
Protéines (g)	13	Lipides (g)	2
Glucides (g)	45	Gras saturés (g)	0
Sucres (g)	6	Fibres (g)	5



Québec 



Spaghetti aux lentilles

96 portions

Rendement de la recette sauce tomate

2 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Faire la sauce tomate (2 L) :		1. Mélanger tous les ingrédients ensemble et porter à ébullition.
1.25 boîte (2.84 L)	Tomates broyées en conserve	
26 ml	Pâte de tomate	
5 ml	Ail frais, haché	
6 ml	Épices à steak moulues	
52 ml	Sucre blanc granulé	
8 ml	Origan en flocons, séché	
8 ml	Basilic en flocons, séché	
7 ml Sel	Sel	
5 ml	Poivre noir moulu	



Spaghetti aux lentilles

96 portions

Rendement de la recette sauce spaghetti

36 lbs

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
200 ml	Huile de canola	<ol style="list-style-type: none">2. Faire chauffer l'huile et faire revenir les oignons, l'ail, les champignons, les carottes, le céleri, les poivrons dans une marmite vapeur.3. Ajouter les tomates et la sauce tomate aux légumes.4. Reconstituer le bouillon et ajouter.5. Ajouter les lentilles et les épices. Laisser mijoter 45 minutes ou jusqu'à ce que les lentilles soient bien tendres et non défaits.6. Servir sur 4 onces de pâtes
1 kg	Oignons jaunes frais, hachés	
40 ml	Ail frais, haché	
1.5 kg	Champignons blancs frais, en tranches	
1 kg	Carottes en dés, surgelées	
1 kg	Céleri congelé en cubes, haché	
1 kg	Poivrons rouges en dés, congelés	
2 bte 2.84 L	Tomates en dés, conserve	
2 L	Sauce tomate (étape 1)	
8 L	Eau	
261 ml	Base de bouillon de poulet sans sel	
1 kg	Lentilles vertes, crues	
7 ml	Poivre noir moulu	
10 ml	Sel	
30 ml	Origan en flocons, séché	
30 ml	Basilic en flocons, séché	

