

Tourtière et ketchup maison

120 portions

Source de la recette

Les Loggias et la Villa Val-des-Arbres – Chartwell Québec

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

1/6 de pâté (1 pâté = 6 portions)

Rendement de la recette

20 tourtières de 9"

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Braisière, four

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	415	Sodium (mg)	560
Protéines (g)	24.5	Lipides (g)	22.5
Glucides (g)	26.5	Gras saturés (g)	8
Sucres (g)	3.5	Fibres (g)	1.5



Québec 



Tourtière et ketchup maison

120 portions

Rendement de la recette

20 tourtières de 9"

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
6 kg	Porc haché maigre	<ol style="list-style-type: none">1. Faire décongeler la viande au réfrigérateur à 40°F/4°C sur les tablettes les plus basses pendant 48 heures.2. Dans une braisière à 350°F/180°C, porter à ébullition les oignons hachés, l'ail haché, le porc, le boeuf et l'eau chaude.3. Brasser et ajouter les pommes de terre râpées. Laisser mijoter à découvert à feu moyen pendant 15 minutes. Ajouter les aromates et continuer la cuisson à découvert pendant 30 minutes supplémentaires. La température interne du mélange doit atteindre {165°F/74°C} pendant un minimum de 15 secondes. Vérifier l'assaisonnement et la consistance, ajouter la pomme de terre instantanée si le mélange est trop liquide.4. Laisser refroidir à 160°F/70°C avant de mettre l'appareil dans les fonds de tarte. Diviser l'appareil dans 20 abaisses de tartes 9". Badigeonner les bords avec les oeufs liquides, puis couvrir avec les couvercles. Faire des incisions au centre et badigeonner le couvercle d'oeufs liquides.5. Cuire au four préchauffé à 350°F/180°C pendant 45 minutes. Couper les tourtières en 6 portions. Garder au chaud à {>140°F/60°C} pour un maximum de 2 heures. Servir avec le ketchup maison.
6 kg	Boeuf haché maigre	
1.6 kg	Oignons frais hachés	
50 g	Ail haché dans l'eau	
2 L	Eau chaude	
3 kg	Pommes de terre fraîches pelées	
80 g	Sel fin	
16 ml	Poivre noir moulu	
500 g	Pommes de terre instantanées	
20 unités	Fonds de tarte de 9"	
400 g	Oeufs liquides	
20 unités	Dessus de tarte	
600 ml	Ketchup / Chutney aux fruits Pied-MontMD	
50 g	Épices à tourtière	

