

Veau marengo

100 portions

Source de la recette

Centre d'hébergement de la Rive – CHSLD privé non conventionné

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Louche de 4 onces comble

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	165	Sodium (mg)	300
Protéines (g)	27	Lipides (g)	4
Glucides (g)	3.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	1	Fibres (g)	0.5



Québec 



Veau marengo

100 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Veau en cubes	<ol style="list-style-type: none">1. Faire saisir le veau sur la plaque ou au four et verser dans la marmite.2. Faire revenir les oignons, le céleri et les champignons. Ajouter au veau.3. Ajouter les tomates, l'eau et les épices.4. Cuire 1h30 puis vérifier la cuisson.5. Retirer le veau pour terminer la sauce.6. Lier avec la base demi-glace.7. Vérifier l'assaisonnement et ajouter au mélange de veau, champignons, céleri et oignons.
6 unités	Oignons hachés	
4 tasses	Céleri en cubes	
2.5 lbs	Champignons en quartiers	
1.87 L	Tomates en dés en conserve	
4 tasses	Base demi-glace	
4 L	Eau	
10	Feuilles de laurier	
1 c. à soupe	Origan	
2 c. à soupe	Fines herbes	
Au goût	Poivre	

