

# Veau marengo

176 portions

## Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - CHSLD Idola St-Jean

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

150 g pour la portion régulière

### Rendement de la recette

26.4 kg

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

Plaque de cuisson et braisière

### Équipements de service

Cuillère 4 onces

### Valeur nutritive par portion 150 g

Calories	140	Sodium (mg)	320
Protéines (g)	16	Lipides (g)	4
Glucides (g)	9.5	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	4	Fibres (g)	0.5



Québec 



# Veau marengo

176 portions

## Rendement de la recette

26.4 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1 unité de 5 lbs	Champignons tranchés frais	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sur la plaque, faire revenir les oignons perlés et les champignons dans 100 ml d'huile. Réserver.</li><li>2. Dans la braisière, faire revenir la viande dans 100 ml d'huile. Déglacer au vin blanc. Ajouter l'eau et cuire pendant environ 2 heures jusqu'à ce que le veau soit tendre. Ajouter les tomates et les assaisonnements.</li><li>3. Ajouter la demi-glace délayée dans l'eau en brassant.</li><li>4. Dans un chaudron, faire un roux. L'ajouter à la sauce tiède en brassant occasionnellement.</li><li>5. Ajouter le mélange de champignons et d'oignons et laisser mijoter 15 minutes.</li></ol>
2 kg	Oignons perlés surgelés	
2 x 100 ml	Huile de canola	
12.5 kg	Veau en cubes frais	
750 ml	Vin blanc à cuisson	
11 L	Eau froide	
2 unités de 2.84 L	Tomate en cubes sans sel	
15 ml	Sel fin iodé	
5 ml	Poivre noir moulu	
50 ml	Persil en flocons	
1.25 kg	Base sauce demi glace (Berthelet Nutri Option <sup>MD</sup> )	
1.5 L	Eau froide	
350 g	Farine de blé tout usage	
350 g	Margarine molle 100% soya	

