

# Salade aux crevettes

50 portions

## Source de la recette

Centre hospitalier de Ste-Anne des monts

## Précision ou commentaire de l'établissement

### Description de la portion et du service

60 g de crevettes et 2 morceaux d'œuf par assiette

### Rendement de la recette

4.10 kg

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	216	Sodium (mg)	503
Protéines (g)	22.1	Lipides (g)	9.7
Glucides (g)	11.3	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1.3



Québec 



## Salade aux crevettes

50 portions

### Rendement de la recette

4.10 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
50 unités	Oeuf cuit dur, coupé en deux	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Faire cuire les œufs à la coque (cuit dur).</li><li>2. Les couper en deux et en mettre 2 morceaux par assiette.</li><li>3. Couper les tomates en quartier.</li><li>4. Mélanger ensemble les légumes sauf les tomates.</li><li>5. Mélanger le citron et la vinaigrette.</li><li>6. Ajouter au mélange de salade.</li><li>7. Rincer les crevettes et égoutter.</li><li>8. Portionner la salade .Ajouter 2 morceaux d'œuf et 60 g de crevettes.</li><li>9. Décorer avec les tomates.</li><li>10. Garder au froid et servir.</li></ol>
5 unités	Tomate fraîche, coupée en quartiers	
600 g	Épinard	
38 tasses	Laitue iceberg	
8 unités	Oignons verts	
375 ml	Carotte fraîche râpée	
300 ml	Jus de citron	
1200 ml	Vinaigrette française	
3.5 kg	Crevette nordique, cuite	

