

Sauce à la viande

165 portions

Source de la recette

Résidence Riviera – Centre d’hébergement de soins de longue durée

Précision ou commentaire de l’établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

120 ml

Rendement de la recette

20 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Braisière

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	134	Sodium (mg)	675
Protéines (g)	8	Lipides (g)	6.5
Glucides (g)	12.5	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	7	Fibres (g)	2



Québec 



Sauce à la viande

165 portions

Rendement de la recette

20 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
2.5 kg	Bœuf haché mi-maigre, cru	<ol style="list-style-type: none">1. Faire brunir la viande dans l'huile.2. Saler et poivrer. Dégraisser la viande.3. Broyer les tomates avec les légumes.4. Ajouter à la viande.5. Ajouter la pâte de tomates, le jus de tomate, la crème de tomate, le concentré liquide de bouillon de bœuf et l'ail haché.6. Assaisonner.7. Mijoter pendant 2 heures et lier avec de la fécule de maïs seulement si nécessaire.
2.5 kg	Porc haché maigre, cru	
250 ml	Huile végétale de canola	
175 g	Sel fin	
5 g	Poivre blanc	
1 kg	Carottes surgelées, en dés	
1 kg	Céleri surgelé, en dés	
2 kg	Oignons surgelés, en dés	
500 g	Poivrons verts surgelés, en dés	
3 x 2.84 L	Tomates broyées, en conserve, sans sel	
500 ml	Pâte de tomates en conserve	
2 x 2.84 L	Jus de tomate	
3 L	Eau	
2 x 1.36 L	Crème de tomate en conserve	
55 ml	Concentré liquide de bouillon de bœuf Bovril ^{MD}	
25 g	Ail haché	
10 g	Ail en poudre	
15 g	Basilic en flocons	
5 g	Feuilles de laurier émietées	
15 g	Origan moulu	
225 g	Sucre blanc, granulé	

