

# Sauce blanche

10 L

## Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Hôpital Cité-de-la-Santé

## Précision ou commentaire de l'établissement

### Description de la portion et du service

60 ml

### Rendement de la recette

10 L

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	67	Sodium (mg)	175
Protéines (g)	2.5	Lipides (g)	3
Glucides (g)	6.5	Gras saturés (g)	0.5
Sucres (g)	3.5	Fibres (g)	0



Québec 



## Sauce blanche

10 L

### Rendement de la recette

10 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
560 ml	Huile de canola	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Peser tous les ingrédients.</li><li>2. Mettre l'huile dans le chaudron vapeur, ajouter la farine.</li><li>3. Incorporer graduellement l'eau froide et la poudre de lait au roux.</li><li>4. Assaisonner avec le sel et le poivre.</li><li>5. Faire mijoter la sauce 30 à 40 minutes.</li></ol>
650 g	Farine tout usage	
1.1 kg	Poudre de lait écrémé	
10,12 L	Eau	
57.5 kg	Sel fin	
4.6 g	Poivre blanc moulu	

