

# Sauce milanaise (avec tofu)

125 portions

## Source de la recette

Groupe Age-3 : Établissement St-Jude

## 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  
Servir sur des pâtes

### Rendement de la recette

15 L

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

Chemise-vapeur

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	100	Sodium (mg)	390
Protéines (g)	4	Lipides (g)	6.5
Glucides (g)	8.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	2	Fibres (g)	1



Québec 



## Sauce milanaise (avec tofu)

125 portions

### Rendement de la recette

15 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
2 x 454 g	Tofu nature ferme	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Réduire le tofu en purée. Réserver.</li><li>2. Dans un chaudron, faire revenir dans un peu d'huile, les légumes et assaisonnements.</li><li>3. Ajouter la crème de champignons et le lait. Amener à ébullition.</li><li>4. Mélanger le reste d'huile avec la farine pour faire un roux.</li><li>5. Ajouter à la sauce pour épaissir. Brasser.</li><li>6. Ajouter tous les autres ingrédients et le tofu. Bien mélanger.</li><li>7. Mijoter de 30 à 40 minutes en surveillant.</li></ol>
Sauce :		
2 kg	Mélange de légumes à spaghetti	
1 kg	Oignons hachés	
3 x 340 ml	Champignons en conserve, égouttés et hachés	
250 ml	Huile	
75 ml	Ail haché dans l'huile	
5 ml	Sel	
10 ml	Poivre	
250 ml	Farine	
4 x 1.36 L	Crème de champignons en conserve	
2.5 L	Lait 2 %	
2.84 L	Tomates en conserve, en dés	
227 g	Pesto	
500 ml	Parmesan	

