

Sauce moutarde et miel

80 portions

Source de la recette

CHSLD Manoir St-Patrice

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Louche de 2 onces (60 g)

Rendement de la recette

5 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	65	Sodium (mg)	318
Protéines (g)	1	Lipides (g)	2
Glucides (g)	10	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	7.5	Fibres (g)	0



Québec 



Sauce moutarde et miel

80 portions

Rendement de la recette

5 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
50 g	Margarine molle non hydrogénée	<ol style="list-style-type: none">1. Faire revenir les échalotes dans la margarine.2. Mouiller avec le vin blanc et réduire de moitié.3. Ajouter la sauce demi-glace et porter à ébullition.4. Ajouter le miel et la moutarde.5. Crémer.6. Assaisonner et vérifier la consistance (beurre manié).7. Passer au chinois.
175 g	Échalotes françaises hachées	
0.75 L	Vin blanc	
3 L	Sauce demi-glace reconstituée	
300 ml	Crème 35%	
100 ml	Moutarde de Dijon	
0.7 L	Miel liquide	
30 ml	Herbes provençales	
10 ml	Poivre	

