

# Sauce rosée (avec tofu)

110 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

13 L

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

Chemise-vapeur

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	105	Sodium (mg)	385
Protéines (g)	6	Lipides (g)	6
Glucides (g)	8.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	5	Fibres (g)	0.5



Québec 



## Sauce rosée (avec tofu)

110 portions

### Rendement de la recette

13 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
<b>Sauce béchamel :</b>		
400 g	Farine blanche	
400 g	Margarine non hydrogénée	
6 L	Lait 2%	
15 ml	Oignon en poudre	
10 ml	Ail en poudre	
30 ml	Base de bouillon de poulet en poudre	
5 ml	Poivre	
5 ml	Sel	
2 ml	Muscade	
<b>Sauce rosée :</b>		
2 x 454 g	Tofu émietté	
500 g	Parmesan	
2 x 2.84 L	Sauce tomate passée au chinois	

1. Faire la béchamel dans la chemise-vapeur.
2. Prélever une petite quantité de sauce béchamel et passer au robot avec le tofu émietté jusqu'à consistance très lisse.
3. Ajouter le parmesan et continuer à mélanger.
4. Verser la préparation dans la béchamel.
5. Ajouter la sauce tomate.
6. Mijoter 15 minutes.
7. Servir sur des pâtes.

