

# Sauce tomate à la viande

200 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

150 ml (160 g)

### Rendement de la recette

200 L

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	107	Sodium (mg)	298
Protéines (g)	7.5	Lipides (g)	4.5
Glucides (g)	9	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	5.5	Fibres (g)	2



Québec 



## Sauce tomate à la viande

200 L

### Rendement de la recette

200 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
969 g	Ail haché dans l'huile	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Peser tous les ingrédients.</li><li>2. Hacher les carottes, le céleri et les oignons.</li><li>3. Faire cuire le bœuf dans le chaudron vapeur.</li><li>4. Ajouter tous les autres ingrédients sauf la féculé : tomates broyées, pâte de tomates, eau, carottes, céleri, oignons, ail, feuilles de laurier, origan, sel, basilic, sucre, thym, poivre de Cayenne, piments rouges broyés.</li><li>5. Lier avec la féculé.</li><li>6. Laisser cuire 1 ½ heure.</li></ol>
46 g	Feuilles de laurier, moulues	
139 g	Origan moulu	
695 g	Sel fin iodé	
475 g	Sucre blanc extra fin	
58 g	Thym moulu	
46 g	Poivre de Cayenne	
42 g	Piments rouges broyés	
920 g	Féculé de maïs	
174 g	Basilic moulu	
3.24 kg	Carottes fraîches, pelées et hachées	
2.6 kg	Céleri frais haché	
14.2 kg	Oignons frais, pelés et hachés	
59 kg	Bœuf haché maigre	
32.4 L	Eau	
23.15 kg	Pâtes de tomates en conserve	
83 kg	Tomates broyées sans sel, en conserve	

