

Chaudrée de légumes

50 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Ste-Anne des monts

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

60 g ou une louche de 125 ml

Rendement de la recette

7 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Marmite vapeur

Équipements de service

Louche 125 ml

Valeur nutritive par portion

Calories	326	Sodium (mg)	525
Protéines (g)	26.2	Lipides (g)	16.9
Glucides (g)	21.6	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	2.4



Québec 



Chaudrée de légumes

50 portions

Rendement de la recette

7 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
6 kg	Bœuf, haché, maigre	<ol style="list-style-type: none">1. Faire revenir le bœuf haché et les oignons.2. Ajouter les légumes.3. Mouiller avec le jus de tomate et la crème de tomate.4. Assaisonner.5. Cuire jusqu'à tendreté des légumes.6. Servir sur des pâtes.
3 L	Carotte, en dés, congelée	
1.5 L	Navet, en dés, congelé	
1 kg	Pomme de terre, nature en dés	
1500 ml	Oignon, coupé, congelé	
1.5 bte	Jus de tomate s/sel (bte 2.84L)	
2 boîtes	Crème de tomate (bte 1.36L)	
3 ml	Thym, déshydraté	
1 ml	Laurier, moulu	
1 ml	Clou de Girofle, moulu	
5 ml	Poivre noir, moulu	

