

Chaudrée des profondeurs marines

110 portions

Source de la recette

Recette présentée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans le cadre d'une recherche menée en services de garde par Extenso et la Fondation de l'ITHQ. Pour plus de détails, visitez le site www.nospetitsmangeurs.org.

Précision ou commentaire de l'établissement

VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES : Ne pas laisser tremper les pommes de terre dans l'eau afin de leur permettre de rendre la soupe onctueuse.

Description de la portion et du service

Servir une portion d'environ 160 ml, par enfant.

Rendement de la recette

16 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

2 grandes marmites

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	98	Sodium (mg)	318
Protéines (g)	7	Lipides (g)	1
Glucides (g)	16	Gras saturés (g)	0
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1



Québec 



Chaudrée des profondeurs marines

110 portions

Rendement de la recette

16 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
80 ml (1/3 tasse)	Huile de canola	<p>MISE EN PLACE LA VEILLE</p> <ol style="list-style-type: none"> À l'aide d'un robot culinaire, hacher les oignons, le céleri et l'ail puis trancher les carottes. Parer le poisson. <p>MÉTHODE</p> <ol style="list-style-type: none"> Chauffer l'huile dans une marmite et y cuire l'oignon, le céleri, l'ail et les carottes jusqu'à ce qu'ils soient très tendres (environ 5 min), à couvert. Entre-temps, chauffer 6 L (24 tasses) d'eau. Ajouter l'eau chaude, les pommes de terre, le sel, le poivre et le thym aux légumes et laisser cuire pendant environ 25 min. Délayer la poudre de lait et la fécule de maïs dans le litre (4 tasses) d'eau restant puis incorporer au contenu de la marmite, en fouettant constamment. Ajouter les cubes de poisson et le maïs en grains, puis poursuivre la cuisson pendant environ 5 min ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit.
750 ml (3 tasses)/700 g	Oignons hachés	
1 L (4 tasses)/650 g	Céleri haché	
15 ml (1 c. à soupe)/10 g	Ail haché	
1,5 L (6 tasses)/1 kg	Carottes pelées et tranchées	
6 L (24 tasses) + 1 L (4 tasses)	Eau chaude	
8,2 L (33 tasses)/5,2 kg	Pommes de terre pelées et coupées en cubes	
45 ml (3 c. à soupe)/70 g	Sel	
1 ml (1/4 c. à thé)	Poivre	
2,5 ml (1/2 c. à thé)	Thym séché	
600 ml (2 1/3 tasses)/250 g	Lait en poudre	
150 ml (2/3 tasse)/90 g	Fécule de maïs	
2,3 kg	Poisson à chair ferme, coupé en cubes	
2 L (8 tasses)/1,2 kg	Maïs en grains, surgelé	

