

# Chaudrée Gaspésienne

100 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

6 oz (175 ml)

### Rendement de la recette

14.57 kg

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

Marmite vapeur

### Équipements de service

Louche de 6 oz (175 ml)

### Valeur nutritive par portion

Calories	216	Sodium (mg)	305
Protéines (g)	24.9	Lipides (g)	2.8
Glucides (g)	21.3	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	0.5



Québec 



# Chaudrée Gaspésienne

100 portions

## Rendement de la recette

14.57 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
7 kg	Filet de morue, congelée	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Porter à ébullition le bouillon.</li><li>2. Ajouter les légumes et cuire jusqu'a tendreté.</li><li>3. Assaisonner.</li><li>4. Ajouter la morue, les palourdes et la goberge.</li><li>5. Ajouter le lait.</li><li>6. Mélanger l'huile et la farine, incorporer en brassant bien.</li><li>7. Ajouter les crevettes.</li><li>8. Éviter de faire bouillir.</li><li>9. Servir à 180 °F.</li></ol>
2 L	Base de poulet s/sel s/gras	
4 L	Eau (pour reconstituer le bouillon)	
900 ml	Oignon, coupé, congelé	
2 kg	Pomme de terre, nature	
750 ml	Carotte, en dés, congelé	
3 kg	Bâtonnets de goberge	
568g	Petites palourdes, non cuite	
4 L	Lait 2% M.G	
200 ml	Farine blanche	
100 ml	Huile de maïs	
3 ml	Poivre noir, moulu	
30 ml	Sel	
30 ml	Persil, déshydraté	
3 ml	Laurier, moulu	
3 ml	Poudre d'ail	
5 ml	Épices à poisson	
2 kg	Crevette, non cuite	

