

Crème de carottes maison

100 portions

Source de la recette

Hôpital Maisonneuve-Rosemont

Précision ou commentaire de l'établissement

Offert aussi aux patients, portion de 120 ml

Description de la portion et du service

180 ml par portion

Rendement de la recette

18 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	71	Sodium (mg)	321
Protéines (g)	1.9	Lipides (g)	1.7
Glucides (g)	12.8	Gras saturés (g)	0.4
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1.7



Québec 



Crème de carottes maison

100 portions

Rendement de la recette

18 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Étape 1		
150 g	oignons en cubes surgelés	1. Faire suer les légumes dans l'huile.
150g	céleri en cubes surgelé	
150 g	poireau surgelé	
112 ml	huile 100 % canola	
Étape 2		
182 g	base de bouillon de poulet léger s/gluten	1. Mouiller avec le bouillon de poulet.
9,30 litres	eau	
Étape 3		
4,41 kg	carottes pré pelées entières, cubes ½	1. Ajouter les carottes, les pommes de terre, et le sel. 2. Cuire 40 minutes.
3,39 kg	potatoes de terre pelées, cubes ½	
23 ml	sel fin iodé	
Étape 4		
2,27 L	lait 2 %	1. Ajouter le lait. 2. Passer au mélangeur jusqu'à consistance lisse.

