

Crème de champignons

140 portions

Source de la recette

Les Loggias et la Villa Val-des-Arbres

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

180 ml

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Mélangeur à immersion

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Marmite à vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	75	Sodium (mg)	77
Protéines (g)	2	Lipides (g)	4
Glucides (g)	9	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	1.5	Fibres (g)	1.5



Québec 



Crème de champignons

140 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
3 kg	Oignons frais hachés	<ol style="list-style-type: none">1. Dans un grand chaudron, faire revenir les oignons dans l'huile; ajouter le poireau, les pommes de terre et les champignons hachés.2. Cuire durant 10 à 15 minutes en remuant. Ajouter l'eau et amener à ébullition; ajouter la base de légumes et les assaisonnements. Baisser le feu et continuer la cuisson. La température interne doit atteindre {165°F/74°C} durant au moins 15 secondes.3. Réduire en purée à l'aide d'un mélangeur à immersion. Ajouter la crème et la poudre épaississante; remuer fréquemment.4. Amener à ébullition. La soupe doit atteindre une température interne de {165°F/74°C} durant au moins 15 secondes.5. Conserver au chaud à {>140°F/60°C} durant 2 heures maximum. Garnir chaque portion de 2 ml de persil et de ciboulette avant de servir.
200 ml	Huile de canola	
1.6 kg	Poireaux en dés surgelés	
1.6 kg	Pommes de terre fraîches, pelées et tranchées	
4 kg	Champignons tranchés	
10 L	Eau	
100 g	Base de soupe, bouillon de légumes faible en sodium sans gluten	
20 g	Sel fin	
4 ml	Poivre blanc moulu	
2 ml	Ail en poudre	
2 L	Crème 15%	
200 g	Poudre épaississante	
360 ml	Persil frais, haché	
20 g	Épices, ciboulette	

