

# 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"><li>1. Dans un grand chaudron, faire revenir les oignons dans l'huile; ajouter le poireau, les pommes de terre et les champignons hachés.</li><li>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.</li><li>3. Réduire en purée à l'aide d'un mélangeur à immersion. Ajouter la crème et la poudre épaississante; remuer fréquemment.</li><li>4. Amener à ébullition. La soupe doit atteindre une température interne de {165°F/74°C} durant au moins 15 secondes.</li><li>5. Conserver au chaud à {&gt;140°F/60°C} durant 2 heures maximum. Garnir chaque portion de 2 ml de persil et de ciboulette avant de servir.</li></ol> |
| 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  |   |

