

Crème de navets à l'érable

50 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Hôpital Cité-de-la-Santé

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

150 ml

Rendement de la recette

7.5 L

Équipements de préparation

Pied mélangeur, tamis chinois

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	81	Sodium (mg)	267
Protéines (g)	2	Lipides (g)	4
Glucides (g)	9.5	Gras saturés (g)	0.5
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	1



Québec 



Crème de navets à l'érable

50 portions

Rendement de la recette

7.5 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
240 g	Farine de blé dur tout usage	<ol style="list-style-type: none">1. Peser les ingrédients.2. Hacher les oignons.3. Faire un roux.4. Ajouter tous les autres ingrédients.5. Cuire environ 30 minutes.6. Passer au pied mélangeur jusqu'à consistance purée.7. Passer au tamis chinois.
170 ml	Sirop de table à saveur d'érable	
192 g	Huile de canola	
19 g	Sel fin iodé	
38 g	Base de poulet Minor's ^{MD}	
126 g	Poudre de lait écrémé	
1.89 kg	Navets en cubes $\frac{3}{4}$ po. surgelés	
126 g	Oignons frais, pelés et hachés	
5.33 L	Eau	

