

Crème de poulet et pommes

66 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

10 L

Équipements de préparation

Pied mélangeur, tamis chinois

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	88	Sodium (mg)	142
Protéines (g)	2.5	Lipides (g)	4.5
Glucides (g)	9	Gras saturés (g)	0.5
Sucres (g)	4.5	Fibres (g)	0.5



Québec 



Crème de poulet et pommes

66 portions

Rendement de la recette

10 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
325 ml	Huile de canola	<ol style="list-style-type: none">1. Peser les ingrédients.2. Dans un chaudron vapeur basculant, chauffer l'huile.3. Ajouter la farine, mélanger et cuire.4. Mouiller avec le bouillon de poulet, l'eau et la poudre de lait.5. Ajouter les pommes en purée, le sel et le poivre.6. Mélanger au fouet.7. Mettre le mélangeur automatique et laisser fonctionner environ 30 minutes tout en laissant la vapeur8. Passer le « bearmixer » pour mettre en purée et passer ensuite au tamis
400 g	Farine tout usage	
325 g	Poudre de lait écrémé	
438 mg	Poivre blanc moulu	
19 g	Sel fin	
1.17 kg	Purée de pommes sans sucre, en conserve	
6.26 L	Bouillon de poulet réduit en sodium	
3.42 L	Eau	

