

Soupe du bûcheron

100 portions

Source de la recette

Recette présentée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans le cadre d'une recherche menée en services de garde par Extenso et la Fondation de l'ITHQ. Pour plus de détails, visitez le site www.nospetitsmangeurs.org.

Précision ou commentaire de l'établissement

VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES : Utiliser des pois jaunes. Ces derniers nécessiteront par contre un trempage dans l'eau durant toute une nuit. Cette soupe peut également être réduite en purée à l'aide d'un mélangeur. Dans le cas de restriction en lien avec la présence de porc, omettre le lard.

Description de la portion et du service

Servir une portion de 150 ml de soupe par enfant.

Rendement de la recette

15 L (15 kg)

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

1 grande marmite

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	99	Sodium (mg)	162
Protéines (g)	6	Lipides (g)	2
Glucides (g)	16	Gras saturés (g)	0.6
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	2



Québec 



Soupe du bûcheron

100 portions

Rendement de la recette

15 L (15 kg)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
50 ml (1/4 tasse)	Huile d'olive	MISE EN PLACE LA VEILLE 1. Couper les légumes à l'aide d'un robot culinaire. MÉTHODE 1. Dans une grande marmite, chauffer l'huile et y faire dorer les lardons pendant 5 min. 2. Ajouter les oignons, les carottes, le céleri et l'ail. Poursuivre la cuisson à couvert jusqu'à ce que les légumes soient tendres, soit pendant environ 25 min (si les légumes ont tendance à brûler, ajouter un peu d'eau). 3. Ajouter l'eau bouillante, les pois et le sel. Porter à ébullition puis laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que les pois soient cuits, soit pendant environ 1 h.
250 ml (1 tasse)/170 g	Lard salé, coupé en petits dés	
2,1 L (8 1/2 tasses)/870 g	Oignons hachés	
1 L (4 tasses)/600 g	Carottes en dés	
1 L (4 tasses)/600 g	Céleri en dés	
50 ml (1/4 tasse)/40 g	Ail haché	
12,5 L (50 tasses)	Eau bouillante	
2,8 L (11 tasses)/2,4 kg	Pois jaunes secs, cassés	
30 ml (2 c. à soupe)/35 g	Sel	

