

# Soupe aux lentilles

240 portions

## Source de la recette

Groupe Age-3 : Établissement St-Jude

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

Louche de 4 onces comble

### Rendement de la recette

Environ 30 L

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	115	Sodium (mg)	38
Protéines (g)	7	Lipides (g)	1.3
Glucides (g)	19	Gras saturés (g)	0
Sucres (g)	1.5	Fibres (g)	3.5



Québec 



# Soupe aux lentilles

240 portions

## Rendement de la recette

Environ 30 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
25 L	Eau	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Faire revenir les légumes avec l'ail et l'huile d'olive.</li><li>2. Ajouter l'eau et la base de poulet.</li><li>3. Délayer et ajouter le reste des ingrédients.</li><li>4. Faire mijoter 30 à 45 minutes.</li></ol>
7 kg	Lentilles	
4 kg	Légumes congelés (mélange spaghetti)	
1 kg	Oignons en dés congelés	
400g	Base de bouillon de poulet (sans sel)	
2.84 L	Sauce tomate basilic	
2.84 L	Tomates en dés	
30 ml	Ail haché	
300 ml	Huile d'olive	
30 ml	Origan moulu	
45 ml	Épice La Brigade <sup>MD</sup>	
100 ml	Persil	
100 ml	Sucre	

