

Velouté de navet maison

100 portions

Source de la recette

Hôpital Maisonneuve-Rosemont

Précision ou commentaire de l'établissement

Offert aussi aux patients, portion de 120 ml

Description de la portion et du service

180 ml par portion

Rendement de la recette

18 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	87	Sodium (mg)	479
Protéines (g)	2.7	Lipides (g)	1.2
Glucides (g)	15.2	Gras saturés (g)	0.5
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1.4



Québec 



Velouté de navet maison

100 portions

Rendement de la recette

18 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Étape 1		
25 ml	huile 100 % canola	<ol style="list-style-type: none">1. Faire revenir les échalotes et l'ail dans l'huile.2. Ajouter le navet, les pommes de terre, le vin blanc, l'eau et la base de bouillon de poulet. Laisser mijoter jusqu'à cuisson des légumes.3. Passer au mélangeur jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
36 g	échalotes françaises, émincées (minces)	
60 ml	ail haché dans l'huile	
4,1 kg	navet pelé, cubes	
4,1 kg	pommes de terre pelées, cubes	
721 ml	vin blanc	
5,45 L	eau	
388 g	base de bouillon de poulet léger s/gluten	
Étape 2		
3,64 L	lait 2 %	<ol style="list-style-type: none">1. Ajouter le lait.2. Assaisonner au goût.
15 ml	sel fin iodé	
15 ml	poivre blanc pur moulu	

