

Velouté de tomates et poivrons rôtis

100 portions

Source de la recette

Vigi Santé

Précision ou commentaire de l'établissement

La valeur nutritive de cette recette est associée aux marques de produits à contrat au moment de l'élaboration de la recette.
Un ajustement du volume de cette recette requiert des ajustements à la standardisation de la recette.

Description de la portion et du service
175 ml

Rendement de la recette
17.50 L

Équipements de préparation	
Récipients de cuisson	
Équipement de cuisson	
Équipements de service	

Valeur nutritive par portion			
Calories	157	Sodium (mg)	629
Protéines (g)	2	Lipides (g)	9
Glucides (g)	16	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	5	Fibres (g)	2

Québec 



Velouté de tomates et poivrons rôtis

100 portions

Rendement de la recette

17.50 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
12.63 L	Eau	<ol style="list-style-type: none">1. Mettre l'eau dans la marmite. Ajouter les tomates, les poivrons et les oignons. Porter à ébullition.2. Cuire jusqu'à tendreté.3. Réduire le potage en purée à la girafe pendant au moins 20 à 25 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse.4. Pendant ce temps, ajouter la base de bouillon de poulet, le poivre, le basilic et l'origan.5. Lier avec le roux (pendant que la girafe est en fonction). Laisser cuire environ 15 minutes.6. Vérifier le rendement demandé à l'aide de la règle graduée et au besoin, ajuster le niveau avec de l'eau.7. Atteindre une température de 85°C. Goûter et ajuster l'assaisonnement.
1.38 kg	Oignon en cubes surgelé	
1.25 unité	Tomates broyées	
2.88 kg	Poivrons rouges rôtis	
875 ml	Huile végétale	
875 ml	Farine	
875 g	Base de bouillon de poulet Médaille ^{MD}	
10 ml	Poivre blanc	
100 ml	Basilic frais en purée	
8 ml	Origan moulu	

