



Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Plat complet

HACHIS PARMENTIER CHAROLAIS

Ingrédients pour 100 convives en Kg :

AIL HACHE SACHET 500G SUR GELPASS	0.060
BOEUF EGRENE CHAROLAIS VF 15%MG 1KG SUR	7.000
BOUILLON LEGUME DESHYDRATE BOITE 1KG /100L	0.120
BOUILLON LEGUME P/SEL DESHYDRATE BOITE 750G BON	
CAROTTE RONDELLE MINUTE CUIT SACHET 5KG (CAR)	0.760
EMMENTAL LAIT PASTEURISE 28%MG RAPE SACHET	0.960
LAIT 1/2 ECREME FRANCE OUTRE 10L UHT LACTEL	2.320
OIGNON CUBE 10X10 SACHET 2.5KG (CAR) SUR VIRTO#	0.720
PDT PUREE FLOCON 99% SAC 5KG LUTOSA#	2.550
SEL FIN SAC 1KG LA TABLEE	0.060



Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	207 kcal
Energie	869 kj
Graisses totales	9.2 g
Dont AG saturés	3.1 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	16.4 g
Dont Glucides simples (sucres)	1.7 g
Glucides complexes	-
Protéines	12.1 g
Sel	1.2 g
Calcium	96.1 mg

Progression de la recette:

Confection de la purée

Prim = 11.5 litres d'eau pour 2.32 kg de purée flocon

Faire bouillir la juste quantité d'eau et le lait dans un steam, y incorporer la purée de flocon Lutosa à chaud, bien remuer afin d'homogénéiser celle-ci

Confection du hachis

Prim = Bouillon de légumes 0.750 kg pour 2.25 litres d'eau

Dans une grande sauteuse faire le bouillon de pot au feu y ajouter, les oignons, les carottes, donner une ébullition, mixer légèrement la préparation puis y ajouter le bœuf charolais égrené, assaisonner de sel

Laisser cuire quelques minutes

Vérifier l'assaisonnement

Une fois la purée et la viande prêtes, procéder au montage du Hachis Parmentier.

Et finir avec l'emmental râpé