



# Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Plat protidique

## MACARONADE DE PORC LBR

### Ingrédients pour 100 convives en Kg :

AIL HACHE SACHET 500G SUR GELPASS	0.350	AIL HACHE SACHET 500G SUR GELPASS	0.500
BASILIC COUPE SACHET 500G (CAR) SUR POMONA	0.175	BOUILLON LEGUME DESHYDRATE BOITE 1KG /100L	1.000
HUILE OLIVE/TOURNESOL 20/80 BOUTEILLE 5L#	0.175	CAROTTE RONDELLE MINUTE CUIT SACHET 9KG (CAR)	5.000
LARDON FUME CRU EN DES 1KG S/ATM BERNARD#	0.700	EAU DU ROBINET#	62.500
PORC SAUTE EPAULE LR VF 50G 2.25/2.75KG PRECO 7J	10.000	FARINE RIZ SAC 5KG VIVIEN PAILLE#	4.000
		HERBE PROVENCE BOITE 185G DUCROS#	0.050
		OIGNON CUBE 10X10 SACHET 2.5KG (CAR) SUR VIRTO#	7.800
		POIVRE GRIS MOULU SAC 1KG HAYA#YOU#	0.008
		SEL FIN SAC 1KG LA TABLEE	0.600
		SUCRE SEMOULE SAC 20KG ST LOUIS#	0.800
		TOMATE DOUBLE CONCENTRE 28% BOITE 5/1	15.600
		TOMATE PELE CONCASSE BOITE 5/1 BALSAVOUR.#	3.900



### Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	158 kcal
Energie	660 kJ
Graisses totales	10.0 g
Dont AG saturés	3.6 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	2.8 g
Dont Glucides simples (sucres)	0.9 g
Glucides complexes	-
Protéines	14.2 g
Sel	0.5 g
Calcium	2.1 mg
Fer	0.7 mg
-	-

### Progression de la recette:

Dans un steam avec la juste quantité d'eau (80L)  
Préparer le Bouillon de légumes Knorrox, faire bouillir

Y ajouter les oignons, les carottes, le concentré de tomate, la tomate pelée, le sucre, les herbes de Provence et l'ail, assaisonner de sel et poivre

Laisser cuire

En fin de préparation mixer

Préparer la liaison

Délayer la farine de riz avec un peu d'eau et ajouter ce mélange à la sauce tout en mixant

Laisser cuire le liant quelques minutes

Vérifier l'assaisonnement et la consistance rectifier si besoin

Débarrasser la sauce