

Recette parfaite
pour la cuisine collective

Boulettes de viande, sauce spare ribs



Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment : Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Portions de la recette de base :
Temps de préparation :
Temps de cuisson :

Préparation

- Mélanger le bœuf haché, le porc haché, la chapelure, les œufs, le sel, le poivre et les gousses d'ail hachées (4). Façonner des petites boulettes, étendre sur une plaque et faire cuire à 400 °F pendant 20 à 25 minutes.
- Pendant ce temps, préparer la sauce. Mélanger le sucre, l'eau, la sauce soya et les gousses d'ail hachées (2) dans un chaudron. Porter à ébullition et faire mijoter 30 minutes.
- Verser sur les boulettes cuites et remettre au four pour 25 minutes à 400 °F.

Aliment	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Bœuf haché	1362 g (3 livres)		
Porc haché	1816 g (4 livres)		
Chapelure	500 ml (2 tasses)		
Œufs	4		
Sel	20 ml (4 c. à thé)		
Poivre	au goût		
Gousses d'ail, hachées	6		
Sucre blanc	750 ml (3 tasses)		
Eau	750 ml (3 tasses)		
Sauce soya	125 ml (½ tasse)		
Gousses d'ail, hachées	2		

