

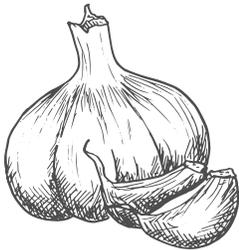


Recette parfaite pour la cuisine collective

Boulettes de bœuf

Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment :

Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale



Rendement de la recette de base : Environ 15 boulettes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Aliment	Quantité de la recette de base	Nbr de recettes souhaitées	Qté totale
Bœuf haché	225 g (½ livre)		
Chapelure	85 ml (1/3 tasse)		
Poudre d'ail	2 ml (½ c. à thé)		
Oignon déshydraté	5 ml (1 c. à thé)		
Œuf	1		



Préparation

- Dans un bol, mélanger le bœuf haché, la chapelure, la poudre d'ail, l'oignon déshydraté et l'œuf. Façonner en petites boulettes d'environ 2 cm (3/4 de pouce de diamètre).
- Déposer sur une plaque à biscuits recouverte d'un papier parchemin et mettre au four à 350 °F environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

