

Purée de pommes de terre à l'ail



Rendement de la recette	Portion	Méthode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson
6.5 Kg (54 portions)	1 pelle grise (n° 8)	Faire bouillir et réduire en purée	Point critique de maîtrise – maintenir à une température de plus de 140 °F/60 °C.	45 minutes

Quantité d'ingrédients (métrique)	Mesures en tasses/pelles	Liste des ingrédients
4 Kg	20 tasses	Pommes de terre fraîches
30 g	3 cuillères à table	Poudre d'ail
45 g	3 cuillères à table	Sel
500 mL	2 tasses	Lait écrémé
180 g	1 ½ tasses	Lait écrémé en poudre
2.25 Kg	11 ¼ tasses	Haricots blancs En conserve (remplacer les haricots blancs séchés)
160 g	⅔ tasse	Beurre non salé
10 g	1 cuillère à table	Poivre noir moulu

Étape de préparation	Directives
1.	*SE LAVER LES MAINS avant de commencer la préparation et DÉSINFECTER les surfaces et le matériel.
2.	Si des haricots séchés sont utilisés, il faut les préparer la veille de la cuisson : Faire tremper les haricots toute la nuit en les couvrant d'eau. Le jour de la cuisson : Rincer les haricots après les avoir laissés tremper toute la nuit. Ajouter la sauce dans la casserole.

	Couvrir complètement d'eau et faire bouillir pendant 45 minutes à 1 heure.
3.	Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en quartier. Placer dans l'eau froide. Porter à ébullition, baisser le feu et mijoter, puis faire cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres à la fourchette, environ 25-30 minutes. Il est aussi possible de faire cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 1 à 1,5 heure.
4.	Ajouter le lait, le lait en poudre et tous les haricots dans un robot culinaire ou un appareil Robot-Coupe et mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse. Faire chauffer le mélange de haricots sur la cuisinière à feu doux tout en remuant ou bien le faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit chaud.
5.	Égoutter les pommes de terre et les placer sur une plaque de cuisson. Les faire sécher à l'air libre pendant quelques minutes. Placer les pommes de terre dans le batteur sur socle muni du fouet.
6.	Ajouter le mélange de haricots et de lait et le beurre mou. Mélanger jusqu'à homogénéité, assaisonner avec du sel, de la poudre d'ail et du poivre noir. Point critique de maîtrise – maintenir la température à plus de 140 °F/60 °C.
	GARNITURE
7.	Ajouter des oignons verts en dés ou du persil séché pour la garniture. Ajouter du cheddar râpé pour plus de saveur et de protéines.

Valeurs nutritives

Calories : ~ 150 kcal

Protéines : 5+ g

Remarque : La composition nutritionnelle fournie est approximative et peut varier selon les ingrédients utilisés et la quantité préparée. Les valeurs de la composition nutritionnelle ont été obtenues à l'aide de Synergy Tech Suite et arrondies aux 50 kcal les plus proches pour les calories et aux 10 mg les plus proches pour le sodium.