

## POULET TOMATÉ

| Casserole de cuisson : _____<br>Casserole de service : _____   | Référence : _____<br>Cuisson : <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four à convection</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">350 °F</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">60 min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four conventionnel</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">°F</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four vapeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">marmite vapeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> </table> | four à convection  | 350 °F  | 60 min | four conventionnel | °F | min | four vapeur |  | min | marmite vapeur |  | min |  |  | min |
|--|---|--|---|--------|--------------------|----|-----|-------------|--|-----|----------------|--|-----|--|--|-----|
| four à convection  | 350 °F  | 60 min   |   |        |                    |    |     |             |  |     |                |  |     |  |  |     |
| four conventionnel   | °F  | min  |   |        |                    |    |     |             |  |     |                |  |     |  |  |     |
| four vapeur  |   | min  |   |        |                    |    |     |             |  |     |                |  |     |  |  |     |
| marmite vapeur   |   | min  |   |        |                    |    |     |             |  |     |                |  |     |  |  |     |
|  |   | min  |   |        |                    |    |     |             |  |     |                |  |     |  |  |     |
| Nombre de portions : _____ 75<br>Grosseur d'une portion : _____  |   |  |   |        |                    |    |     |             |  |     |                |  |     |  |  |     |
| PARTICULARITÉ <span style="float: right;">Faire mariner la veille</span>   |   |  |   |        |                    |    |     |             |  |     |                |  |     |  |  |     |
| INGRÉDIENTS  | FAMILIALE   | CPE  | MÉTHODE   |        |                    |    |     |             |  |     |                |  |     |  |  |     |
| Huile d'olive<br>Ketchup<br>Échalote hachée<br>Jus de citron<br>Thym<br>Origan<br>Ail haché<br>Poitrines de poulet | ¼ tasse<br>¼ tasse<br>2 tiges<br>⅓ tasse<br>1 c. à thé<br>1 c. à thé<br>1 gousse<br>4 unités  | 1½ tasses<br>1½ tasses<br>2 pqts<br>1 tasse<br>4 c. à tab<br>4 c. à tab<br>6 gousses<br>20 lbs | Mélanger les ingrédients de la marinade ensemble.<br>Verser sur les poitrines de poulet.<br>Couvrir le plat et laisser mariner au réfrigérateur pendant 4 heures.<br>Cuire le poulet, dans la marinade, couvert, environ 1 heure et servir avec la sauce. |        |                    |    |     |             |  |     |                |  |     |  |  |     |

**Et j'ai doublé la recette pour avoir plus de sauce.**

**Riz :** 24 tasses d'eau

Margarine

12 tasses de riz brun

8 tasses de légumes

Cuire le tout au bain-marie.