

Soupe aux tomates

pour 30 personnes

INGRÉDIENTS

8 Oignons émincés
8 gousse d'ail émincés
120 ml huile olive
8 boîte de tomates italiennes
4 litres(16 t) bouillon de poulet
4 c. à thé origan séché
sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans une grande à feu moyen-élevé, attendrir les oignons et l'ail dans l'huile
2. Ajouter les tomates, le bouillon et l'origan.
Porter à ébullition et laisser mijoter 30 minutes.
Saler et poivrer généreusement.
3. Avec un mélangeur, broyer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
Attention aux éclaboussures!

Salade de chou

12 tasses

INGRÉDIENTS

8 tasses de chou coupé finement
8 tasses carottes râpées
8 tasses branche de céleri coupées finement
2 petits oignons coupées finement
6 c. à soupe mayonnaise légère
1/2 tasse vinaigre
2 c. à soupe sucre
1/2 c. à soupe poudre d'ail
sel et poivre au goût

PRÉPARATION

1. Couper le chou en tranches fines
2. Râper les carottes
3. Couper finement les ingrédients ensemble
4. Mélanger tous les ingrédients ensemble
5. Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise, le sucre, le vinaigre, l'ail en poudre, le sel et le poivre

Grilled Cheese à l'effiloché de porc et confit pomme oignon

pour 30 grilled cheese

INGRÉDIENTS

beaucoup! d'effiloché de porc soigneusement préparé par Claude!

60 tranches de pain de blé entier

fromage

8 pommes tranchés en fine lamelles

6 oignons tanchés finement

beurre non salé

sirop d'érable

PRÉPARATION

CONFIT OIGNONS & POMMES

1. À l'aide de la mandoline, trancher en lamelles les oignons et les pommes
2. Dans une poêle anti-adhésive faire fondre 2 c. à soupe de beurre
3. Ajouter les oignons et les laisser blanchir
4. Ajouter les pommes et laisser cuire doucement en ajoutant de temps à autre du sirop d'érable
5. Réserver

GRILLED CHEESE

1. Effiloche tout le porc soigneusement préparé par Claude
2. Trancher le bloc de fromage
3. Beurrer 30 tranches de pains et les placer coté beurré sur le comptoir
4. mettre 1 c. à soupe du confit pommes et oignons
5. Ajouter une bonne quantité de porc
6. Mettre 5 tranches de fromages
7. Beurrer les 30 autres tranches de pain et es déposer coté beurrer vers le ciel
8. Griller des deux cotés en compagnie d'un adulte

Biscuits moelleux aux pommes

48 biscuits

INGRÉDIENTS

3 tasses flocons d'avoine à cuisson rapide

3 tasses farine de blé entier

3 c. thé poudre à pâte

3 c. thé cannelle moulue

2 pincée sel

2/3 t de beurre non salé ramolli

1 t cassonade non tassée

4 œufs légèrement battus

1/2 t compote de pommes non sucrée

2/3 t lait

6 pommes

PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four
Préchauffer le four à 400
Couvrir les plaques à biscuit de papier parchemin
2. Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la poudre à pâte, la cannelle et le sel, réserver
3. Ajouter les oeufs et la compote de pommes, et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer le lait et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
4. Peler et râper les pommes, et les intégrer immédiatement au mélange de beurre et de cassonade à l'aide d'une cuillère en bois.
Verser cette préparation sur les ingrédients secs et mélanger délicatement pour bien humecter le tout.
5. À l'aide d'une cuillère, disposer sur la plaque 30 ml (2 c. à soupe) de pâte par biscuit en laissant 2,5 cm entre chacun.
Cuire au four, environ 10 minutes, jusqu'à ce que la base des biscuits soit dorée.