Sunshine For All™

Plats hivernaux soutenants : Recettes nutritives et réconfortantes pour

les repas dans les résidences pour les personnes âgées et le secteur de la santé








Plats hivernaux soutenants : Recettes nutritives et réconfortantes pour

les repas dans les résidences pour les personnes âgées et le secteur de la santé

Les patients, les visiteurs et le personnel ont tous droit à des repas nourrissants et délicieux. Dole est là pour vous aider avec des options saines et savoureuses destinées aux repas dans le secteur de la santé.





PLATS PRINCIPAUX

Quesadillas à l'ananas 5
Boulettes de dinde au four avec sauce aux pêches et aux fines herbes 7
Saumon glacé au miso avec salsa à la mandarine 9
Poulet rôti aux pêches glacées au vinaigre balsamique 11
Salade de poulet à la mandarine 13
Soupe aux poires et aux panais 15

DÉJEUNER

Bol de déjeuner avec hachis de pommes de terre et de pêches 17
Pain doré au four avec compote de salade de fruits 19

DESSERTS

Chutney à la pêche et à la citrouille 21
Pouding de pain perdu à l'ananas caramélisé au bourbon avec sauce caramel à l'ananas 23
Parfait au gâteau quatre-quarts à l'ananas 25



Quesadillas à l'ananas

20 PORTIONS 20 MINUTES

INGRÉDIENTS

20	tortillas de blé entier de 8 pouces	20
8 tasses	mozzarella	900 g
4 tasses	**ananas en petits morceaux Dole dans du jus de fruits**, égouttés	1 L
	crème sure (facultatif)	
	salsa préparée (facultatif)	

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Préchauffer une plaque de cuisson à feu moyen-vif. Une fois la plaque chauffée, essuyez-la légèrement avec de l'huile végétale ou vaporisez-la avec un aérosol de cuisson.
2. Recouvrir une moitié de chaque tortilla d'une couche uniforme de mozzarella et de morceaux d'ananas répartis uniformément.
3. Replier la tortilla en deux pour former un demi-cercle. Placer les tortillas à plat sur la plaque pour les faire dorer de chaque côté et faire fondre le fromage. Cela devrait prendre environ 1 à 2 minutes de chaque côté.
4. Couper chaque tortilla en tranches égales. Servir avec de la salsa ou de la crème sure si vous le souhaitez.

PCC : Maintenir à une température supérieure à 60 °C/140 °F pendant un maximum de 4 heures. Les températures devraient être relevées toutes les 2 heures pendant la durée de maintien. Le maintien à la bonne température ne pose aucun problème de sécurité alimentaire; les longues durées de conservation des aliments chauds peuvent nuire à la qualité des aliments.

REMARQUE : Consulter les règlements locaux ou régionaux en matière de santé publique pour obtenir les limites de durée de conservation des aliments chauds.

PCC : Refroidissement : Le produit doit passer de 60 °C/140 °F à 21 °C/70 °F dans les 2 heures et de 21 °C/70 °F à 4 °C/40 °F dans les 4 heures. **PCC :** Réchauffer : Jusqu'à une température interne de 74 °C/165 °F dans les 2 heures maintenue pendant au moins 15 secondes, une seule fois.



Boulettes de dinde au four avec sauce aux pêches et aux fines herbes

24 PORTIONS 45 MINUTES

INGRÉDIENTS

8 lb	dinde hachée	3,6 kg
4 tasses	chapelure (utiliser du pain rustique vieux d'un jour)	950 g
4 tasses	oignon finement haché, divisé	950 g
1-1/3 tasse	lait écrémé	315 mL
8 c. à thé	sel, divisé	48 g
2 c. à soupe	poivre noir moulu, divisé	14 g
2 c. à soupe	huile d'olive	30 mL
8 unités	gousses d'ail émincées	8 unités
4 unités	échalotes émincées	4 unités
2 c. à soupe	feuilles d'estragon ou de thym séchées, écrasées	3,6 g
4 tasses	purée de pêche	1 L
2 tasses	bouillon de poulet sans graisse	500 mL
8 c. à thé	moutarde de Dijon	40 mL
1/2 tasse	miel	100 mL
4 c. à soupe	vinaigre de cidre	60 mL
6 tasses	**pêches en dés Dole dans du jus de fruits**, décongelées	2 L
	riz brun cuit chaud	

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Mélanger la dinde, la chapelure, 2 tasses d'oignon, le lait, 2 c. à soupe de sel et 4 c. à soupe de poivre. Former 120 boulettes de viande d'environ 1-1/4 oz chacune.
2. Faire cuire les boulettes à 200 °C/400 °F pendant 10 à 12 minutes dans un grand plat allant au four. Garder au chaud.
3. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Faire revenir 1 tasse d'oignon, l'ail, les échalotes, l'estragon, 1 cuillère à thé de sel et 1/2 cuillère à thé de poivre pendant 6 à 8 minutes, en remuant de temps en temps.
4. Incorporer dans la poêle la purée de pêches, le bouillon de poulet, la moutarde, le miel, le vinaigre et les pêches en dés. Laisser mijoter le mélange pendant 5 minutes.
5. Ajouter les boulettes de viande et cuire pendant 5 minutes supplémentaires. Servir sur du riz brun chaud préparé selon les instructions de l'emballage.

PCC : Maintenir à une température supérieure à 60 °C/140 °F pendant un maximum de 4 heures. Les températures devraient être relevées toutes les 2 heures pendant la durée de maintien. Le maintien à la bonne température ne pose aucun problème de sécurité alimentaire; les longues durées de conservation des aliments chauds peuvent nuire à la qualité des aliments. **REMARQUE :** Consulter les règlements locaux ou régionaux en matière de santé publique pour obtenir les limites de durée de conservation des aliments chauds. **PCC :** Refroidissement : Le produit doit passer de 60 °C/140 °F à 21 °C/70 °F dans les 2 heures et de 21 °C/70 °F à 4 °C/40 °F dans les 4 heures. **PCC :** Réchauffer : Jusqu'à une température interne de 74 °C/165 °F dans les 2 heures maintenue pendant au moins 15 secondes, une seule fois.



Saumon glacé au miso avec salsa à la mandarine

12 PORTIONS 135 MINUTES

INGRÉDIENTS

6 tasses	**mandarines Dole** égouttées, en réservant le jus	1,5 L
1-1/2 tasse	oignon rouge pelé coupé en petits dés	80 g
1-1/2 tasse	feuilles de coriandre fraîche hachées	24 g
3/4 tasse	piments jalapeno épépinés et émincés	45 g
6 c. à soupe	jus de lime frais	90 mL
4-1/2 c. à thé	sel casher	25 g
3 c. à thé	cumin moulu	15 g
3 c. à thé	coriandre moulue	15 g
3/4 tasse	pâte de miso blanc	220 g
3 c. à soupe	vinaigre de riz assaisonné	45 mL
6 c. à soupe	gingembre frais pelé et râpé	75 g
12 (4 oz)	filets de saumon avec peau, désossés	1,36 kg

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Mélanger les mandarines, l'oignon, la coriandre, le jalapeno, le jus de lime, le sel, le cumin et la coriandre dans un bol à mélanger de taille moyenne et remuer à l'aide d'une spatule en caoutchouc jusqu'à incorporation complète. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 1 heure avant utilisation.
2. Dans un petit bol, mélanger au fouet la pâte de miso blanc, 3 cuillères à soupe de jus réservé, le vinaigre de riz assaisonné et le gingembre râpé. Placer les filets de saumon, peau vers le bas, sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Répartir 2 cuillères à soupe de glaçage au miso sur les filets de saumon. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
3. Préchauffer le four à 350 °F. Mettre le saumon glacé au miso sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et le faire cuire au four pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'il soit rose et opaque. À l'aide d'une spatule à poisson, déposer délicatement chaque portion de saumon glacé au miso sur une assiette chaude.
4. Garnir chaque portion de saumon glacé au miso de 1/2 tasse de salsa à la mandarine. Servir immédiatement.

PCC : Maintenir à une température supérieure à 60 °C/140 °F pendant un maximum de 4 heures. Les températures devraient être relevées toutes les 2 heures pendant la durée de maintien. Le maintien à la bonne température ne pose aucun problème de sécurité alimentaire; les longues durées de conservation des aliments chauds peuvent nuire à la qualité des aliments. **REMARQUE :** Consulter les règlements locaux ou régionaux en matière de santé publique pour obtenir les limites de durée de conservation des aliments chauds. **PCC :** Refroidissement : Le produit doit passer de 60 °C/140 °F à 21 °C/70 °F dans les 2 heures et de 21 °C/70 °F à 4 °C/40 °F dans les 4 heures. **PCC :** Réchauffer : Jusqu'à une température interne de 74 °C/165 °F dans les 2 heures maintenue pendant au moins 15 secondes, une seule fois.



Poulet rôti aux pêches glacées au vinaigre balsamique

24 PORTIONS 22 MINUTES

INGRÉDIENTS

24 unités	cuisses de poulet désossées, sans peau	2,78 kg
6 tasses (1 boîte)	**tranches de pêches Dole dans du jus de fruits**	1 750 g
1-1/2 tasse	jus de fruits	354 mL
3/4 tasse	vinaigre balsamique	177 mL
1-1/2 c. à soupe	romarin séché	5 g
1-1/2 c. à soupe	thym séché	5 g
1 c. à soupe	ail haché	15 g
1/4 tasse	huile de cuisson	15 mL
	sel et poivre (facultatif/au goût)	

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Décongeler les cuisses de poulet désossées et sans peau au réfrigérateur pendant une nuit.
2. Ouvrir la boîte de **tranches de pêches Dole dans du jus de fruits**, égoutter et réserver 1,5 tasse/354 mL de jus.
3. Préchauffer le four à convection à 200 °C/400 °F.
4. Dans un petit bol ou une tasse à mesurer, mélanger le jus de fruits et le vinaigre balsamique, et réserver.
5. Dans un autre bol, mélanger les cuisses de poulet décongelées, les pêches, le romarin, le thym, l'ail, l'huile et, si souhaité, le sel et le poivre.
6. Verser le mélange de vinaigre balsamique sur le poulet et mélanger pour bien l'enrober.
7. Étaler le mélange sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et cuire au four à 200 °C/400 °F jusqu'à ce que la température interne du poulet atteigne 75 °C/165 °F, soit environ 20-22 minutes.

PCC : Maintenir à une température supérieure à 60 °C/140 °F pendant un maximum de 4 heures. Les températures devraient être relevées toutes les 2 heures pendant la durée de maintien. Le maintien à la bonne température ne pose aucun problème de sécurité alimentaire; les longues durées de conservation des aliments chauds peuvent nuire à la qualité des aliments. **REMARQUE :** Consulter les règlements locaux ou régionaux en matière de santé publique pour obtenir les limites de durée de conservation des aliments chauds. **PCC :** Refroidissement : Le produit doit passer de 60 °C/140 °F à 21 °C/70 °F dans les 2 heures et de 21 °C/70 °F à 4 °C/40 °F dans les 4 heures. **PCC :** Réchauffer : Jusqu'à une température interne de 74 °C/165 °F dans les 2 heures maintenue pendant au moins 15 secondes, une seule fois.



Salade de poulet à la mandarine

80 PORTIONS 80 MINUTES

INGRÉDIENTS

27 lb	poulet cuit coupé en cubes	12,5 kg
7 tasses	raisins secs	1,13 kg
12-3/4 tasses	**mandarines Dole** égouttées	1,5 kg
100 oz	**ananas en morceaux Dole** égouttés, en réservant le jus	boîte de 2,84 L
14 tasses	yogourt nature	3,3 L
4-1/2 tasses	sauce hoisin	1 L
2 c. à soupe + 1 c. à thé	ail en poudre	15 g
2 c. à soupe + 1 c. à thé	moutarde sèche	15 g
27 unités	bananes entières coupées en tranches	27 unités
13-1/2 lb	mélange classique de laitue iceberg	6 kg

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Mélanger le poulet, les raisins secs, les mandarines et l'ananas. Réserver.
2. Mélanger le yogourt, le jus réservé, la sauce hoisin, l'ail et la moutarde.
3. Verser la vinaigrette au yogourt sur le mélange de poulet; mélanger pour enrober. Transférer dans des plats d'hôtel.
4. Couvrir et mettre au frais pendant 1 heure pour mélanger les saveurs.
5. Ajouter les bananes au mélange de poulet avant de servir.
6. Mélanger la laitue classique avec le mélange de poulet jusqu'à ce qu'elle soit uniformément enrobée. Servir

PCC: Garder à une température inférieure à 4 °C/40 °F.



Soupe aux poires et aux panais

20 PORTIONS 70 MINUTES

INGRÉDIENTS

Base de soupe :

6 c. à soupe	beurre non salé (ou 90 mL d'huile d'olive pour les recettes sans produits laitiers)	85 g
3 unités	gros oignons, coupés en dés	3 unités
6 gousses	ail, émincé	6 gousses
10-12	panais de taille moyenne, pelés et coupés en morceaux	10-12
1 boîte de 100 oz.	poires Dole coupées en dés dans du jus de fruits	2,84 L
4 unités	pommes de terre Yukon Gold moyennes, pelées et coupées en dés	4 unités
17 tasses	bouillon de légumes (mélangé avec le jus de la boîte)	4 L
2-1/2 c. à thé	muscade moulue	4 g
2-1/2 c. à thé	gingembre moulu	4 g
4 brins	thym frais (ou 2 c. à thé de thym séché) sel casher et poivre blanc au goût	4 brins/2 g

Comme finition :

2 tasses	crème 35 % ou crème de coco (facultatif)	500 mL
1/4 tasse	jus de citron ou vinaigre de cidre de pomme	60 mL

Options de garniture :

- Éclats de prosciutto croustillants ou noix grillées
- Poires coupées en fines tranches ou en allumettes mélangées au jus de citron
- Filet de crème ou d'huile de truffe
- Thym frais, micropousses ou sauge frite

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Faire sauter les aromatisants : Dans une grande marmite (d'une capacité de 10 à 12 litres), faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les oignons et cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Incorporer l'ail et cuire 1 minute.
2. Ajouter les fruits et légumes : Incorporer les panais, les pommes de terre et les poires. Mélanger pour enrober dans le beurre et les aromatisants.
3. Assaisonner et laisser mijoter : Ajouter la muscade, le gingembre, le thym et une généreuse pincée de sel. Verser le bouillon et le jus de poire de la boîte. Porter à ébullition, puis réduire le feu pour laisser mijoter. Cuire à couvert pendant 35-40 minutes jusqu'à ce que les panais soient très tendres.
4. Mélanger : Retirer les brins de thym. Réduire la soupe en purée à l'aide d'un mélangeur à immersion (ou par lots dans un mélangeur de comptoir) jusqu'à ce qu'elle soit complètement lisse.
5. Finir : Incorporer le vinaigre de cidre de pommes. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre blanc si nécessaire.
6. Servir ou réserver : Conserver à chaud à 160 °F (70 °C) pour le service. Garnir avant de servir.



Bol de déjeuner avec hachis de pommes de terre et de pêche

20 PORTIONS 15 MINUTES

INGRÉDIENTS

10 c. à soupe	huile d'olive extravierge	150 mL
40 unités	pommes de terre rouges coupées en gros dés	40 unités
	sel et poivre au goût	
10 c. à thé	poivre de Cayenne	90 g
10 unités	oignon jaune émincé	10 unités
3-1/3 tasses	**pêches en dés Dole dans du jus de fruits**	800 mL
5 unités	poivron rouge coupé en petits dés	5 unités
20 unités	œufs	20 unités
10 c. à soupe	coriandre fraîche hachée	30 g

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Ajouter l'huile et les pommes de terre dans une petite poêle à feu moyen et faire cuire avec du sel, du poivre et du poivre de Cayenne jusqu'à ce que les pommes de terre commencent à ramollir et à brunir légèrement. Ajouter les oignons et les pêches, cuire à couvert pendant 5 minutes pour faire suer et ramollir les pommes de terre.
2. Retirer le couvercle et ajouter le poivron rouge, cuire encore 2 minutes en remuant de temps en temps.
3. Retirer du feu et répartir dans des bols.
4. Dans une autre poêle, faire frire 20 œufs jusqu'à la cuisson désirée (les œufs tournés sont recommandés).
5. Recouvrir le hachis d'œufs et garnir de coriandre.

PCC : Maintenir à une température supérieure à 140 °F/60 °C pendant un maximum de 4 heures. Les températures devraient être relevées toutes les 2 heures pendant la durée de maintien. Le maintien à la bonne température ne pose aucun problème de sécurité alimentaire; les longues durées de conservation des aliments chauds peuvent nuire à la qualité des aliments.

PCC : REFROIDISSEMENT : Le produit doit passer de 140 °F/60 °C à 70 °F/21 °C en 2 heures et de 70 °F/21 °C à 40 °F/4 °C en 4 heures.

PCC-RÉCHAUFFAGE : Jusqu'à une température interne de 165 °F/74 °C dans les 2 heures, maintenue pendant au moins 15 secondes, une seule fois.

REMARQUE : Consulter les règlements locaux ou régionaux en matière de santé publique pour obtenir les limites de durée de conservation des aliments chauds.



Pain doré au four avec compote de salade de fruits

24 PORTIONS 25 MINUTES

INGRÉDIENTS

24 oz	pain, coupé en cubes	672 g
12 c. à soupe	œufs liquides	576 mL
1-1/2 tasse	lait	355 mL
1-1/2 tasse	crème épaisse	355 mL
1 c. à soupe	cannelle	8 g
3 c. à soupe	margarine, fondue	44 g
8 tasses	**cocktail de fruits Dole dans un sirop léger**	1 700 g
1 tasse	cassonade	220 g
6 c. à soupe	margarine	88 g
1 c. à thé	cannelle	2 g
1/2 c. à thé	muscade	1 g
1/2 c. à thé	clou de girofle	1 g

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Ouvrir la boîte de **cocktail de fruits Dole dans un sirop léger**, égoutter et réserver le jus.
2. Préchauffer le four à convection à 325 °F/163 °C.
3. Couper le pain en morceaux d'un pouce et le placer dans un plat d'hôtel graissé.
4. Dans un grand bol, mélanger les œufs liquides, le lait, la crème épaisse, la cannelle et la margarine fondue. Verser le mélange sur les cubes de pain, couvrir le plat d'une feuille d'aluminium et cuire au four pendant 25 minutes.
5. Pendant ce temps, faire fondre la margarine dans un rondeau ou une poêle à feu moyennement élevé. Ajouter la cassonade et remuer jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
6. Ajouter le **cocktail de fruits Dole dans un sirop léger**, la cannelle, la muscade et le clou de girofle et faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés, environ 3 à 5 minutes. Retirer du feu et garder au chaud (140 °F/60 °C pendant un maximum de 4 heures) jusqu'au moment de servir.
7. Retirer le pain doré du four et le laisser refroidir pendant environ 15 minutes.
8. Répartir le pain doré dans des plats de service et le recouvrir de la compote de fruits chaude.

PCC : Maintenir à une température supérieure à 140 °F/60 °C pendant un maximum de 4 heures. Les températures devraient être relevées toutes les 2 heures pendant la durée de maintien. Le maintien à la bonne température ne pose aucun problème de sécurité alimentaire; les longues durées de conservation des aliments chauds peuvent nuire à la qualité des aliments. **PCC : REFROIDISSEMENT :** Le produit doit passer de 140 °F/60 °C à 70 °F/21 °C en 2 heures et de 70 °F/21 °C à 40 °F/4 °C en 4 heures. **PCC-RÉCHAUFFAGE :** Jusqu'à une température interne de 165 °F/74 °C dans les 2 heures, maintenue pendant au moins 15 secondes, une seule fois. **REMARQUE :** Consulter les règlements locaux ou régionaux en matière de santé publique pour obtenir les limites de durée de conservation des aliments chauds.

Suggestions de garniture et de présentation : Peut être servi avec du sirop d'érable, du sirop de table, de la crème épaisse, de la crème fouettée ou de la garniture fouettée préparée.



Chutney à la pêche et à la citrouille

25 PORTIONS 50 MINUTES

INGRÉDIENTS

2 tasses	**tranches de pêches Dole dans du jus de fruits**, égouttées et coupées en morceaux	500 mL
1 tasse	purée de citrouille en conserve	250 mL
1 tasse	cassonade	200 g
1/2 tasse	vinaigre de cidre de pomme	125 mL
1 unité	petit oignon, finement haché	1 unité
1/2 tasse	raisins secs	75 g
1/2 c. à thé	cannelle moulue	1 g
1/4 c. à thé	clou de girofle moulu	0,5 g
1/4 c. à thé	gingembre moulu	0,12 g
1/4 c. à thé	sel	1,5 g

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Dans une grande casserole, mélanger les pêches hachées, la purée de citrouille, la cassonade et le vinaigre de cidre de pomme.
2. Ajouter l'oignon finement haché, les raisins secs, les épices (cannelle, clou de girofle, gingembre) et le sel.
3. Bien mélanger la préparation pour combiner tous les ingrédients.
4. Placer la casserole sur feu moyen et porter le mélange à ébullition.
5. Réduire le feu à doux et laisser le chutney mijoter pendant environ 30-40 minutes, en remuant de temps en temps.
6. Une fois que le chutney a épaissi, le retirer du feu et le laisser refroidir.
7. Transférer le chutney à la pêche et à la citrouille dans des bocaux stérilisés et les sceller hermétiquement.
8. Laisser refroidir complètement le chutney et le conserver au réfrigérateur. La saveur s'améliorera au fur et à mesure qu'il reposera, mais il est préférable de le laisser refroidir pendant au moins un jour avant de l'utiliser.

PCC : Maintenir à au moins 140 °F/60 °C pendant un maximum de 4 heures. Les températures devraient être relevées toutes les 2 heures pendant la durée de maintien. **PCC : REFROIDISSEMENT :** Le produit doit passer de 140° F/60 °C à 70° F/21 °C en 2 heures et de 70° F/21 °C à 40° F/4 °C en 4 heures. **PCC-RÉCHAUFFAGE :** Jusqu'à une température interne de 165 °F/74 °C dans les 2 heures, maintenue pendant au moins 15 secondes, une seule fois. **REMARQUE :** Consulter les règlements locaux ou régionaux en matière de santé publique pour obtenir les limites de durée de conservation des aliments chauds.



Pouding de pain perdu à l'ananas caramélisé au bourbon avec sauce caramel à l'ananas

12 PORTIONS 90 MINUTES

INGRÉDIENTS

4 tasses	pain rassis, coupé en gros morceaux	550 g
26 oz	**ananas en petits morceaux DOLE**, divisés	750 g
16 unités	œufs	16 unités
1/4 c. à thé	cannelle	0,5 g
1/4 c. à thé	muscade	0,5 g
2 oz + 1 oz	bourbon, divisé	
1/4 c. à thé	sel	0,5 g
1 c. à thé	extrait de vanille	5 mL
1-1/2 tasse	sucre blanc	300 g
1/2 tasse + 2 tasses	cassonade, divisée	110 g + 440 g
1/2 gallon	lait entier, réchauffé	8 tasses
selon les besoins	eau	
1/4 tasse	**jus d'ananas à 100 % DOLE**	60 mL
1/2 bâtonnet	beurre salé	55 g
au goût	crème glacée à la vanille	

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Dans un plat allant au four (10-1/2 po × 15 po et 2-1/2 po de profondeur), mettre les dés de pain rassis.
2. Dans une sauteuse chaude non huilée, mettre les morceaux d'ananas en une seule couche et les faire cuire jusqu'à ce qu'un côté soit caramélisé. Laisser refroidir.
3. Dans un grand bol, fouetter les œufs et ajouter la cannelle, la noix de muscade, 2 oz de bourbon, le sel, l'extrait de vanille, le sucre blanc et 1/2 tasse de cassonade. Bien mélanger.
4. Répartir uniformément l'ananas caramélisé sur le dessus du pain.
5. Incorporer lentement le lait réchauffé au mélange d'œufs et verser sur le pain et l'ananas. Appuyer sur le pain qui n'est pas recouvert par le mélange d'œufs pour s'assurer que tout le pain est recouvert et imbibé.
6. Placer la rôtissoire à l'intérieur d'un plat d'hôtel de 2 po et la remplir à moitié d'eau pour créer un bain-marie.
7. Cuire au four à 375 degrés jusqu'à ce que le pouding au pain ait une consistance de gélatine ferme, soit environ 45 minutes.
8. Pour préparer la sauce, mélanger le reste des morceaux d'ananas, le jus d'ananas, le beurre, le reste du bourbon et la cassonade dans une casserole et faire cuire à feu moyen pendant 10 minutes. Réduire le feu pour laisser mijoter et cuire pendant 15 minutes.
9. Servir le pouding chaud avec une boule de crème glacée à la vanille et nappé de sauce caramel à l'ananas.



Parfait au gâteau quatre-quarts à l'ananas

25 PORTIONS

50 MINUTES

INGRÉDIENTS

8 tasses	**ananas en petits morceaux Dole dans du jus**	1,9 L
8 tasses	yogourt à la vanille à faible teneur en gras	1,9 L
48 unités	trous de beignes aux grains entiers, émiettés	48 unités
16 oz	garniture fouettée (facultatif)	475 mL

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Déposer 1/4 tasse de yogourt et 1/4 tasse d'ananas dans les coupes de service. Répéter les couches.
2. Terminer avec 2 oz de beignets émiettés et 1 oz de garniture fouettée.