



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

AIOLI DE PANGA 160g/600g



Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4013 Poissons >70% avec P/L>2		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:20	Cuisson	00:33
		Repos	00:00

Descriptif	Grand Aioli		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	1,85	Prix de vente réel TTC	1,70
Coût matière total HT	1,85	Coefficient multiplicateur	0,92

Progression

Faites pocher le poisson 10 minute dans l'eau bouillante. Cuire à l'eau ou à la vapeur tous les légumes. Faire durcir les oeufs. Reserver au chaud. Ajouter la pulpe d'ail à la mayonnaise. Conseil de Presentation. Si on a conserve 4 cm de fanes aux carottes, ce sera du plus bel effet. Disposer dans un plat tous les légumes, avec au centre le poisson, puis la mayonnaise directement dans le mortier.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL PULPE - POT 1000G	4,000	Gramme		
BULOT CUIITS - 50/120 - Surgelé	4,000	Piece		
CAROTTE - CAT 1 - Frais	130,000	Gramme	0,68	88,40
CHOU FLEUR - ST 2500 G - FRANCE - Surgele	50,000	Gramme		
FILET PANGA - 155 G - VN - Surgele	160,000	Gramme	5,72	915,20
FUMET POISSON - BTE 1040 G - 50 L - KNORR	2,000	Gramme	11,05	22,09
HV EXTRA FINS - ST 2,5KG - FRANCE - Surgele	50,000	Gramme	1,81	90,50
MAYONNAISE - SEAU 5000 G	60,000	Gramme	1,57	94,24
OEUFs FRAIS MOYEN 53/63 X 90 - Frais	1,000	Piece	0,14	0,14
PDT CHARLOTTE - FR - Frais	150,000	Gramme	1,09	163,50
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07