



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BOEUF STROGONOFF (COEUR RUMSTEAK PAD) FRAIS 180g / 320g

Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4020 Boeuf		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:15	Cuisson	00:32
		Repos	00:00

Descriptif	Boeuf stroganoff		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	2,27	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	2,27	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Mettre le beurre, le concentré de tomates, l'oignon et les champignons émincés dans un plat. Couvrir et faire cuire 15 minutes. Ajouter la viande coupée en fines lanières, couvrir et laisser cuire de nouveau 15 minutes. Mélanger le vin à la maïzena. Incorporer à la préparation, couvrir et laisser cuire 2 minutes en tournant à mi-cuisson, saler, poivrer, ajouter la crème et servir accompagné de riz blanc.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	12,500	Gramme	5,90	73,75
CHAMPIGNON EMINCE - ST 2,5KG - FR - Surgele	40,000	Gramme		
COEUR RUMSTEAK PAD - 2150 G - Frais	180,000	Gramme		
CONCENTRE TOMATE - BTE 4/4 800 G	6,000	Gramme	0,87	5,21
CREME LIQUIDE UHT 32% - BK 1000 G - Frais	12,000	Gramme	2,69	32,28
MAIZENA - PQ 750 G	6,000	Gramme	4,10	24,58
OIGNON EMINCE - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	25,000	Gramme	1,11	27,75
POIVRE NOIR MOULU - BTE 440 G	0,100	Gramme	4,91	0,49
SEL GROS - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,30	0,09
VIN BLANC CUISINE 11° - PET 100 CL	4,000	Cl	1,30	5,22