



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

CAILLE ROTIE AUX OLIVES 160g / 200g



Niveau	PLATS MAISON				
Catégorie	4000 Plat				
Type	4070 Volaille				
Nb portion(s)	1				
Préparation	00:15	Cuisson	00:30	Repos	00:00

Descriptif	Caille rotie aux olives			
Note	PPG1/2			
Coût matière portion HT	1,45	Prix de vente réel TTC	0,00	
Coût matière total HT	1,45	Coefficient multiplicateur	0,00	

Progression

Préchauffer le four à 180°C. Dans un poêlon, chauffer 15 ml (1 c. à soupe) d'huile et saisir les cailles de chaque côté.. Entourer les cailles d'une tranche de bacon en prenant soin de cacher les ailes et les pilons. Faire revenir l'oignon dans le reste d'huile. Ajouter l'ail et les oignons. Déglacer. Déposer les cailles sur les oignons. Cuire au four pendant 15 à 20 minutes. Retirer les cailles. Réserver . Ajouter le bouillon et laisser mijoter quelques mns.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL - ST 250 G - Surgele	2,500	Gramme	6,52	16,30
BACON TRANCHE - 10 G - Frais	1,000	Tranche	12,48	12,48
BOUILLON BŒUF- BTE 1000 G - 50 L - KNORR	3,000	Gramme	9,19	27,58
CAILLE PAC - 150 G - Surgele	1,000	Piece		
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	0,750	Cl	3,85	2,88
OIGNON EMINCE - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	12,000	Gramme	1,11	13,32
OLIVES NOIRES DENOYAUTEES 30/33 - BTE 4/4 550	20,000	Piece	1,11	22,20
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,100	Gramme	4,40	0,44
PORTO - BLLE 2 L	0,750	Cl	6,74	5,06
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07