



DATE: 08/08/2008

FICHE TECHNIQUE

FILET DE CANETTE FRAIS A LA LIE DE MUSCADET 185g / 210g



Niveau	PLATS MAISON				
Catégorie	4000 Plat				
Type	4070 Volaille				
Nb portion(s)	1				
Préparation	00:20	Cuisson	00:10	Repos	00:00

Descriptif	Fondant de canette à la lie de Muscadet			
Note	PPG1/2			
Coût matière portion HT	2,04	Prix de vente réel TTC	0,00	
Coût matière total HT	2,04	Coefficient multiplicateur	0,00	

Progression

Mettre a macerer les filets dans la lie avec sel, poivre, thym. Au moment, egoutter les filets et les saisir au beurre . Retirer la graisse et deglacer .Oter les filets . Faire reduire la lie de 50 % puis cremer, saler, poivrer du poivre blanc .Faire reduire onctueusement

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	6,000	Gramme	5,90	35,40
CREME LIQUIDE UHT 32% - BK 1000 G - Frais	15,000	Gramme	2,69	40,35
FILET CANETTE - 185 G - Frais	1,000	Piece		
LAURIERS ENTIER - BTE 60 G	0,300	Gramme	3,06	0,92
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,050	Gramme	4,40	0,22
SEL FIN - SAC 1000 G	0,150	Gramme	0,23	0,03
THYM ENTIER - BTE 145 G	0,030	Gramme	3,00	0,09