



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BLANQUETTE DE DINDE FRAICHE A L ANCIENNE 70g/200g



Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4070 Volaille		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:15	Cuisson	01:00
		Repos	00:00

Descriptif	Blanquette de dinde à l'ancienne		
Note	ASS		
Coût matière portion HT	0,52	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	0,52	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Dans une grande cocotte, couvrir d'eau le bouillon cube, , l'ail , l'oignon le bouquet garni (thym, laurier, persil), le sel et les morceaux de viande . Porter a ebullition, ecumer, fermer la cocotte et la mettre dans le four a 180C pendant environ 90 minutes. Reserver la viande et le bouillon au chaud. Pendant que la viande cuit, eplucher les grelots et les faire revenir dans le beurre avec un verre d'eau et une petite cuillere a soupe de sucre, pendant 10 a 15 minutes. Faire revenir les champignons avec le jus de citron, une noix de beurre, du sel et un verre d'eau pendant 5 minutes. Dans une casserole, faire fondre une noix de beurre avec la farine et laisser cuire 1 minute a feu doux. Filtrer un 1 litre du bouillon de cuisson de la viande en le passant au chinois et l'incorporer au beurre et a la farine. Porter a ebullition en melangeant au fouet, ajouter la creme fraiche. Puis hors du feu, le jaune d'oeuf. Disposer la viande, les grelots, les champignons et la sauce dans une grand plat et melanger

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	10,000	Gramme	5,90	59,00
CHAMPIGNON EMINCE HOTEL - ST 2.5KG - UE - Surg	15,000	Gramme	1,48	22,20
CREME LIQUIDE UHT 32% - BK 1000 G - Frais	15,000	Gramme	2,69	40,35
FARINE MENAGERE T55 - ST 1000 G	5,000	Gramme	0,40	1,98
FOND VOLAILLE LIE - BTE 960 G - 12 L - KNORR	2,000	Gramme	9,22	18,45
OEUFS FRAIS MOYEN 53/63 X 90 - Frais	0,150	Piece	0,14	0,02
OIGNON EMINCE - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	10,000	Gramme	1,11	11,10
OIGNON GRELOTS - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	10,000	Gramme	1,65	16,50
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,050	Gramme	3,97	0,20
SAUTE DINDE - 70 G - Frais	1,000	Piece		
SEL FIN - SAC 1000 G	0,150	Gramme	0,23	0,03
THYM MOULU - BTE 400 G -	0,010	Gramme		
VIN BLANC CUISINE 11° - PET 100 CL	2,000	Cl	1,30	2,61