



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BALLOTIN DE VOLAILLE AUX RAISINS ET PORTO 140g /200gNiveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **4070 Volaille**Nb portion(s) **1**Préparation **00:10**Cuisson **00:40**Repos **00:00**Descriptif **Ballotin de volaille aux raisins et porto**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **1,31** Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **1,31** Coefficient multiplicateur **0,00****Progression**

Lavez, puis égrainez le raisin frais. Dans une cocotte, faites dorer les paupiettes dans l'huile chaude. Versez 10 cl de bouillon, salez légèrement, poivrez, couvrez et laissez mijoter 30 mn. Ensuite, ôtez les paupiettes de la cocotte et déglacez avec le porto. Ajoutez les raisins frais, le cerfeuil, les paupiettes et poursuivez la cuisson à couvert 10 mn.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BALLOTIN DINDE FARCI FOREST. - 140 G - Surgele	1,000	Piece		
BOUILLON VOLAILLE -BTE 1000 G -45 L - KNORR	2,000	Gramme	9,19	18,39
CERFEUIL MOULU - BTE 85 G	0,010	Gramme	3,16	0,03
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	0,700	Cl	3,85	2,69
MUSCADE MOULUE - BTE 160 G	0,010	Gramme	2,41	0,02
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,100	Gramme	3,97	0,40
PORTO - BLLE 2 L	1,500	Cl	6,74	10,11
RAISIN BLANC ITALIA - IT - Frais	20,000	Gramme	2,67	53,40