



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

ANDOUILLETTE DE TROYES A LA MOUTARDE 160g

Niveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **4090 Charcuterie**Nb portion(s) **1**Préparation **00:05**Cuisson **00:15**Repos **00:00**Descriptif **Andouillette de Troyes a la Moutarde**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **1,34**Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **1,34**Coefficient multiplicateur **0,00**

Progression

Prechauffer le four . Deposer les andouillettes dans un plat beurre allant au four . Les faire cuire pendant 15 bonnes minutes au grill . 5 minutes avant la fin, melanger la creme et la moutarde dans une casserole et faire chauffer a petit feu quelques minutes

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
ANDOUILLETTE TROYES - 160 G - Surgelé	1,000	Piece		
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	5,000	Gramme	5,90	29,50
CREME LIQUIDE UHT 32% - BK 1000 G - Frais	20,000	Gramme	2,69	53,80
MOUTARDE - SEAU 5000 G	15,000	Gramme	0,66	9,97
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,500	Gramme	3,97	1,98
SEL FIN - SAC 1000 G	0,150	Gramme	0,23	0,03