



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BOUCHEE A LA REINE AUX ESCARGOTS 160g

Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4122 Quiches avec P/L<1		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:20	Cuisson	00:30
		Repos	00:00

Descriptif	Bouchée à la reine aux escargots		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	1,07	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	1,07	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Faire fondre le beurre dans une grande casserole, ajoutez la farine et faites cuire 3 min .Versez alors le bouillon en remuant sans arrêt et portez à ébullition. Egouttez les .Coupez les quenelles en petits morceaux. Ajoutez les escargots dans la sauce et faites cuire à feud oux en remuant régulièrement pendant 20 min, salez et poivrez. Ajoutez les quenelles et poursuivez la cuisson .Pendant ce temps, fouettez la crème et les jaunes d'œufs. Versez la liaison dans la sauce et remuez sur feu très doux pendant 4 min . Versez la garniture dans les croûtes feuilletées préalablement réchauffées et servez

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	8,000	Gramme	5,90	47,20
BOUCHEE CARRE S/CHAPEAU	1,000	Piece	0,19	0,19
BOUILLON LEGUMES - BTE 1500 G - KUB OR	3,000	Gramme	14,47	43,40
CHAIR ESCARGOT BOURG - 120 PCE - Surgelé	6,000	Piece		
CREME FRAICHE 32 %MG - POT 1000 G - Frais	15,000	Gramme		
FARINE MENAGERE T55 - ST 1000 G	3,000	Gramme	0,40	1,19
OEUFS FRAIS MOYEN 53/63 X 90 - Frais	0,500	Piece	0,14	0,07
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,100	Gramme	3,97	0,40
QUENELLE VEAU - BTE 4/4 800 G	0,500	Piece		
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07