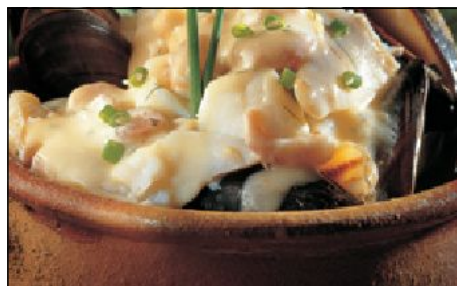




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

CASSOLETTE DE CABILLAUD , SOLE ET SAINT JACQUES 400g

Niveau	PLATS MAISON				
Catégorie	4000 Plat				
Type	4013 Poissons >70% avec P/L>2				
Nb portion(s)	1				
Préparation	00:20	Cuisson	00:20	Repos	00:00

Descriptif	Cassolette de cabillaud, sole et saint-jacques				
------------	--	--	--	--	--

Note	CASS				
------	------	--	--	--	--

Coût matière portion HT	2,98	Prix de vente réel TTC	2,77
Coût matière total HT	2,98	Coefficient multiplicateur	0,92

Progression

Disposez le cabillaud dans un caquelon en terre, ajoutez le filet de sole. Mouillez dans l'ordre avec la biere, la creme, la bisque. Salez, poivrez au moulin et portez a ebullition. Dans le meme temps, cuisez les moules dans un peu d'eau, ebarbez, coupez les noix de Saint-Jacques en quatre fines escalopes . Ajoutez les moules et les autres ingredients dans le caquelon, parsemez de gruyere et faites gratiner quelques instants sous le gril au maximum de sa puissance. Portez le caquelon a table, servez dans des assiettes creuses avec un bout de baguette croustillante et du beurre

Ingédients

Ingédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BIERE - BLLE 100 CL - CONSIGNE	5,000	Cl	1,60	8,02
BISQUE DE HOMARD - BTE 4/4 800 G	25,000	Gramme	2,98	74,48
CREME LIQUIDE UHT 32% - BK 1000 G - Frais	25,000	Gramme	2,69	67,25
CREVETTS DECO 500+ - ST 500 G - Surgele	10,000	Gramme	5,32	53,20
EMMENTAL RAPE 45%MG - ST 1000 G - Frais	25,000	Gramme	6,07	151,63
FILET CABILLAUD - 100/400 G - NORV- Surgele	100,000	Gramme	8,93	893,00
FILET SOLE TROP - 80/120 G - Surgele	1,000	Piece	8,62	8,62
MOULE ENTIERE CORDE - ST 1000 G - Surgele	5,000	Piece	3,51	17,55
NOIX ST JACQ S/C - 32 G - CAN - Surgele	1,000	Piece	24,57	24,57
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,100	Gramme	4,40	0,44
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07