



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

AVOCAT COCKTAIL x1. ET VNAIGRETTE SUR CHAMP D'HERBES 530g



Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4151 Salades avec P/L<1		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:13	Cuisson	00:00
		Repos	00:00

Descriptif	Avocat cocktail et vinaigrette sur champ d'herbes		
Note	ASS		
Coût matière portion HT	2,58	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	2,58	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Melanger les jaunes, sel, poivre et moutarde et vinaigrette . Melanger et ajouter l'huile . Ajouter le cognac , ketchup et sauce worcester . Garder au frais . Repartir la salade dans les assiettes . Couper les avocats en deux, denoyer et mettre 2 moities dans chaque assiette . Frotter les avec le demi citron et remplir 1 avocat de vinaigrette .Recuperer la chair de la moitie et hacher avec la moitie des crevettes. Lier avec les 2/3 de la sauce cocktail . Remplir l'avocat de cette preparation. Napper du reste de sauce et poser dessus l'autre moitie des crevettes. saupouder de persil hache

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AVOCAT HASS - Cal 18/20 - Frais	1,500	Piece	0,94	1,41
COGNAC 40° - BLLE 70 CL	0,200	Cl	25,33	5,07
CREVETTS DECO 300/500 - ST 1000 G - Surgele	50,000	Gramme		
EPINARD - CAT 1 -FRANCE - Frais	40,000	Gramme	2,67	106,80
FEUILLE DE CHENE - FR - Frais	40,000	Gramme	0,85	34,00
HUILE ARACHIDE - BLLE 100 CL	2,200	Cl	1,69	3,71
HUILE TOURNESOL - BLLE 100 CL	3,500	Cl		
JAUNES OEUFS - BIBON 2000 G - Frais	5,000	Gramme	6,76	33,80
JUS CITRON - VERRE 75 CL	0,200	Cl	2,45	0,49
KETCHUP - FLACON 250 G	3,000	Gramme	1,78	5,35
MACHE - BQ 150 GR - FR - Frais	40,000	Gramme	1,44	57,60
MOUTARDE - SEAU 5000 G	3,000	Gramme	0,66	1,99
PERSIL PLAT - BARQ 30 G -Frais	3,000	Gramme		
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,100	Gramme	3,97	0,40
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07
VINAIGRE DE VIN - BLLE 150 CL	0,700	Cl	0,91	0,64
WHISKY 1° PRIX 40° - BLLE 70 CL	0,200	Cl	7,71	1,54