



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

**BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY 30g x 7/ 310g**Niveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **4040 Agneau**Nb portion(s) **1**Préparation **00:10**Cuisson **00:25**Repos **00:00**Descriptif **Boulettes d'agneau au curry**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **0,94**Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **0,94**Coefficient multiplicateur **0,00****Progression**

Cuire les boulettes a l'huile, disposer au four et poursuivre la cuisson. Faire revenir oignon et ail 3 mn , incorporer le curry et cuire 1 mn, ajouter les tomates. Laisser mijoter 10 mn . Saler et poivrer la sauce, ajouter les boulettes

**Ingrédients**

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL PULPE - POT 1000G	2,500	Gramme		
BOULETTE AGNEAU - 30 GR - Surgele	7,000	Piece		
CORIANDRE -BARQ 30 G - Frais	0,500	Gramme	1,14	0,57
CURRY POUDRE - BTE 380 G	0,800	Gramme	2,96	2,36
HUILE ARACHIDE - BLLE 100 CL	0,700	Cl	1,69	1,18
OIGNON EMINCE - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	15,000	Gramme	1,11	16,65
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,300	Gramme	4,40	1,32
SEL FIN - SAC 1000 G	1,000	Gramme	0,23	0,23
TOMATES CONC PELEES - BTE 4/4 800 G	80,000	Gramme	0,68	54,24