

**SALADE PIEMONTAISE AU JAMBON MAISON 210g ( jambon sup dd )**



Niveau	<b>ENTREES FROIDES MAISON</b>		
Catégorie	<b>3000 Entrees</b>		
Type	<b>311 Charcuterie&lt;15%MG</b>		
Nb portion(s)	<b>1</b>		
Préparation	<b>00:10</b>	Cuisson	<b>00:00</b>
		Repos	<b>00:00</b>

Descriptif	<b>Piemontaise au jambon</b>		
Note			
Coût matière portion HT	<b>0,40</b>	Prix de vente réel TTC	<b>0,00</b>
Coût matière total HT	<b>0,40</b>	Coefficient multiplicateur	<b>0,00</b>
Marge brute	<b>-0,40</b>		

**Progression**

Cuire les pommes de terre environ 30 minutes selon leur grosseur avec leur peau. Faites cuire les 2 oeufs durs. Couper les tomates, le jambon et les oeufs en des. Eplucher les pommes de terre et les couper également en des. Couper les cornichons en rondelles. Confectionner votre mayonnaise. Ajouter la mayonnaise à votre salade. Bien mélanger. Disposer sur une feuille de salade.

**Ingrédients**

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
MAYONNAISE - SEAU 5000 G	20,000	Gramme	0,00	0,03
TOMATE - 57-67 MM - Frais	0,500	Piece	0,12	0,06
CORNICHON MOYEN - BOCAL 72 CL	1,000	Piece	0,02	0,02
JAMBON SUPERIEUR DD - 1/2 - PCE 3000 G - Frais	30,000	Gramme	0,01	0,20
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,00	0,00
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,100	Gramme	0,01	0,00
PDT CHARLOTTE - FR - Frais	70,000	Gramme	0,00	0,06
OEUFs FRAIS MOYEN 53/63 X 90 - Frais	0,500	Piece	0,08	0,04