



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

## BLANQUETTE D'AGNEAU A L'ANCIENNE 70g x 3 / 320g



Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4041 Agneau avec P/L<1		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:40	Cuisson	01:30
		Repos	00:00

Descriptif	Blanquette d'agneau à l'ancienne		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	1,76	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	1,76	Coefficient multiplicateur	0,00

## Progression

Faire revenir la viande dans 30 g de beurre fondu, mais ne pas la faire colorer. Mouiller de 1,5 l d'eau et portez à ébullition. Ajoutez les aromes (oignons, bouquet garni, gousses d'ail et les champignons). Laissez cuire l'ensemble environ 1h00. Egouttez la viande, les champignons et la garniture. Poursuivre la cuisson du bouillon. Préparation de la sauce blanche. Dans 1 casserole, faire fondre le beurre. Ajoutez la farine. Mélanger et faire cuire 1 minute sans coloration. Retirer. Quand le roux est refroidi le mélanger au bouillon filtré; Remettre la casserole sur le feu. Ajoutez alors la crème en tournant jusqu'à ébullition. Laisser cuire 5 mn; Hors du feu ajoutez les jaunes d'oeufs, la noix de muscade et le jus de citron. Servir cette sauce blanche sur la viande et les champignons

## Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	13,000	Gramme	5,90	76,70
BOUILLON LEGUMES - BTE 1500 G - KUB OR	3,000	Gramme	14,47	43,40
CHAMPIGNON EMINCE HOTEL - ST 2.5KG - UE - Surg	25,000	Gramme	1,48	37,00
CREME LIQUIDE UHT 32% - BK 1000 G - Frais	40,000	Gramme	2,69	107,60
FARINE MENAGERE T55 - ST 1000 G	8,000	Gramme	0,40	3,16
GIROFLES CLOUS - BTE 320 G	0,100	Gramme	7,33	0,73
JUS CITRON - VERRE 75 CL	0,300	Cl	2,45	0,73
LAURIERS ENTIER - BTE 60 G	0,010	Gramme	3,06	0,03
MUSCADE MOULUE - BTE 160 G	0,010	Gramme	2,41	0,02
OEUFS FRAIS MOYEN 53/63 X 90 - Frais	0,300	Piece	0,14	0,04
OIGNON - CAT 1 - 80-100MM - Frais	15,000	Gramme	1,08	16,20
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,050	Gramme	4,40	0,22
SAUTE AGNEAU EPAULE S/OS - 70G -Surgele	210,000	Gramme		
SEL FIN - SAC 1000 G	0,150	Gramme	0,23	0,03
THYM ENTIER - BTE 145 G	0,010	Gramme	3,00	0,03