



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

## BLANQUETTE DE VOLAILLE A L ANCIENNE 70g x 3-



Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4070 Volaille		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:20	Cuisson	01:00
		Repos	00:00

Descriptif	Blanquette de dinde à l'ancienne		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	1,62	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	1,62	Coefficient multiplicateur	0,00

## Progression

Mettre la viande dans une casserole avec l'oignon pelé et le bouquet, mouiller avec le vin blanc, ajouter de l'eau et porter à ébullition. Laisser mijoter. Faire fondre le beurre dans une poêle et faire revenir les champignons arrosés de jus de citron. Verser la viande dans un plat. Tamiser le jus de cuisson et en verser la moitié dans un bol mélanger jaunes d'oeufs et farine puis ajouter verre de jus de cuisson incorporer au reste de jus de cuisson. Remettre viande avec les champignons dans la sauce et rectifier.

## Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	8,000	Gramme	5,90	47,20
CHAMPIGNON EMINCE - ST 2,5KG - FR - Surgéle	40,000	Gramme		
CREME LIQUIDE UHT 32% - BK 1000 G - Frais	15,000	Gramme	2,69	40,35
FARINE MENAGERE T55 - ST 1000 G	8,000	Gramme	0,40	3,16
FOND VOLAILLE LIE - BTE 960 G - 12 L - KNORR	3,000	Gramme	9,22	27,67
OEUFs FRAIS MOYEN 53/63 X 90 - Frais	0,500	Piece	0,14	0,07
OIGNON EMINCE - ST 2500 G - IMPORT - Surgéle	20,000	Gramme	1,11	22,20
PERSIL HACHE - ST 250 G - Surgéle	0,050	Gramme		
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,050	Gramme	3,97	0,20
SAUTE DINDE - 70 G Surgéle	3,000	Piece	4,65	13,95
SEL FIN - SAC 1000 G	0,150	Gramme	0,23	0,03
THYM MOULU - BTE 400 G -	0,050	Gramme		
VIN BLANC CUISINE 11° - PET 100 CL	4,000	Cl	1,30	5,22