



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BOUDIN NOIR 120g

Niveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **4052 Porc avec P/L<1**Nb portion(s) **1**Préparation **00:10**Cuisson **00:30**Repos **00:00**Descriptif **Boudin noir**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **0,64**Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **0,64**Coefficient multiplicateur **0,00**

Progression

Piquer les boudins pour qu'ils n'éclatent pas pendant la cuisson. Faire chauffer la moitié du beurre dans une poêle et y poser les boudins. Les faire cuire doucement, en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'ils deviennent bien croustillants. Eteindre le feu.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	12,000	Gramme	5,90	70,80
BOUDIN NOIR OIGNONS - 130 G - Frais	1,000	Piece	3,27	3,27