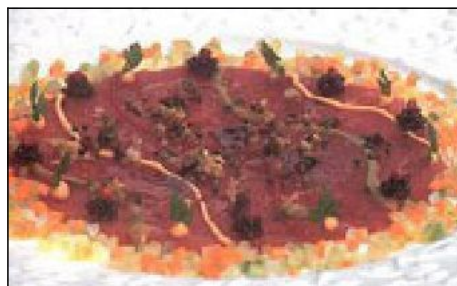




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

CARPACCIO DE BOEUF GITE AU PARMESAN 120g



Niveau	PLATS J		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4020 Boeuf		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:05	Cuisson	00:00
		Repos	00:00

Descriptif	Carpaccio de boeuf au Parmesan		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	1,13	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	1,13	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Couper a la trancheuse de fines tranches de boeuf avec le gite congele. Disposer les tranches sur un plat sans qu'elles se chevauchent. Dans un bol, mettre le sel, le poivre et arroser avec le jus de citron, delayer pour faire fondre le sel, ajouter l'huile et fouetter pour emulsionner. Verser regulierement sur les tranches de viande. Parsemer de petits copeaux de parmesan. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
GITE NOIX 5% MG - PCE 2000 G -Frais	120,000	Gramme		
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	2,000	Cl	3,85	7,69
JUS CITRON - VERRE 75 CL	2,000	Cl	2,45	4,90
PARMESAN PETALES 32% - BQ 500 G - Frais	10,000	Gramme		
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,100	Gramme	4,40	0,44
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07