



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

CARRE D AGNEAU FRAIS 8 COTES S/T /2 200g

Niveau **PLATS J**Catégorie **4000 Plat**Type **4041 Agneau avec P/L<1**Nb portion(s) **1**Préparation **00:10**Cuisson **00:15**Repos **00:00**Descriptif **Carré d'agneau**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **1,90**Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **1,90**Coefficient multiplicateur **0,00**

Progression

Prechauffez votre four a 200C . Faites dorer le cote "couenne" du carre dans la poele que vous venez d'utiliser, une fois celui-ci cuit, disposez-le dans le plat Arroser le tout d'un filet d'huile d'olive, saler legerement, ajouter des herbes de Provence. Mettre au four 10 minutes

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
CARRE AGNEAU 8 COTES S/T - 600 G - Frais	200,000	Gramme	17,36	3 472,00
HERBES DE PROVENCE - BTE 205 G	0,010	Gramme	2,27	0,02
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	0,500	Cl	3,85	1,92
SEL FIN - SAC 1000 G	0,150	Gramme	0,23	0,03