

TOMATE AUX CREVETTES x 1 / 190g


Niveau	Cher		
Catégorie	3002 Crudites		
Type	TOUS		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:10	Cuisson	00:00
		Repos	00:00

Descriptif	Tomate aux crevettes		
Note			
Coût matière portion HT	0,72	Prix de vente réel TTC	0,76
Coût matière total HT	0,72	Coefficient multiplicateur	1,05
Marge brute	0,00		

Progression

Préparation :

Faites cuire les crevettes pendant 5 min dans l'eau bouillante salée.

Coupez la calotte des tomates, ôtez la chair avec une petite cuillère, salez l'intérieur, retournez-les sur une assiette et laissez-les dégorger 15 min.

Décortiquez les petites crevettes roses, ajoutez-les à la mayonnaise avec le poivre de cayenne, mélangez bien.

Garnissez chaque tomate de cette préparation, décorez avec les grosses crevettes et des brins de persil.

Servez bien frais.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
TOMATE - 67-87 MM - Frais	1,000	Piece	0,19	0,19
CREVETTES DECO 500+ - ST 500 G - Surgele	60,000	Gramme	0,00	0,27
MAYONNAISE - SEAU 5000 G - AMORA	12,000	Gramme	0,00	0,04
PIMENT DOUX MOULU - BTE 450 G -	0,010	Gramme	0,01	0,00
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,00	0,00
CREVETTE CUITE 60/80 - BTE 2 KG - Surgele	1,000	Piece	0,14	0,14
PERSIL PLAT - BARQ 30 G -Frais	2,000	Gramme	0,04	0,08