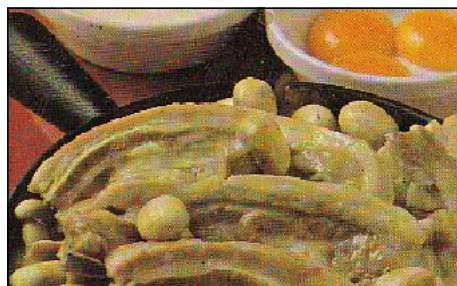




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BLANQUETTE DE VEAU A LA CIBOULETTE 80g x 2



Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4030 Veau		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:20	Cuisson	01:30
		Repos	00:00

Descriptif	Blanquette de veau à la ciboulette		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	1,52	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	1,52	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Pelez l'oignon et l'emincer. Pelez les carottes et coupez-les en tranches. Pelez les échalotes et hachez-les grossièrement. Coupez les tiges du persil et ciselez les feuilles, réserver. Ajoutez quelques tiges de persil au bouquet. Mettez la viande dans une marmite, couvrez juste à hauteur d'eau et portez à ébullition. Ecumez soigneusement, puis ajoutez l'oignon, les carottes et les échalotes, le bouquet garni. Etablissez des frémissements réguliers et laissez cuire. Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une grande casserole, ajoutez la farine et mélangez sur feu doux pour obtenir un roux. Salez et poivrez. Versez peu à peu le lait froid sur le roux et delayez, puis incorporez le jaune. Retirez du feu et mélangez. Lorsque le veau est cuit, prélevez 60 cl de bouillon. Versez celui-ci dans la casserole et mélangez. Jetez le bouquet. Egouttez les morceaux de viande et les carottes, ajoutez-les dans la casserole. Remuez délicatement sur feu doux pendant quelques instants. Goutez et rectifiez l'assaisonnement. Versez le tout dans un plat creux très chaud et ajoutez sur le dessus un hachis de ciboulette

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	12,500	Gramme	5,90	73,75
CAROTTES RDELLES - 2.5 KG - IMPORT - Surgele	60,000	Gramme	0,85	51,00
ECHALOTTE - ST 250 G - - Surgele	7,000	Gramme	4,80	33,60
FARINE MENAGERE T55 - ST 1000 G	12,500	Gramme	0,40	4,94
JAUNES OEUFS - BIBON 2000 G - Frais	5,000	Gramme	6,76	33,80
LAIT 1/2 ECREME UHT - BRIK 1000 G - Frais	20,000	Gramme	0,84	16,76
OIGNON EMINCE - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	25,000	Gramme	1,11	27,75
PERSIL PLAT - BARQ 30 G -Frais	0,050	Gramme		
POIVRE NOIR MOULU - BTE 440 G	0,100	Gramme	4,91	0,49
SAUTE VEAU EPAULE S/OS - 80 G - Frais	160,000	Gramme	6,74	1 078,40
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07