



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

CARRE D'AGNEAU PERSILLE 300g



Niveau	PLATS J		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4041 Agneau avec P/L<1		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:15	Cuisson	00:15
		Repos	00:00

Descriptif	Carré d'agneau persillé		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	2,54	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	2,54	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Realiser une persillade avec le persil hache, l'ail hache et la mie de pain reduite en chapelure. Apres avoir habille les carres d'agneau, les placer sur une plaque allant au four. Saler, poivrer et huiler legerement. Enfouner a four chaud 200C et saisir les carres pendant 10 minutes .Pendant ce temps, d'etendre legerement la moutarde avec un peu d'ea Sortir les carres du four. .et a l'aide d'un pinceau ...les badigeonner de moutarde . Faire adherer sur chaque carre une fine couche de persil. Ajouter 2 ou 3 noisettes de beurre. ..et enfouner a nouveau pour 10 a 12 minutes ..pour terminer la cuisson .Le temps de cuisson sera plus ou moins long selon le point de cuisson desire. Debarrasser les carres sur une planche a decouper. Retirer les papillotes en papier aluminium. Trancher les deux premieres cotelettes pour verifier le point de cuisson et dresser sur assiette . On peut joindre a cette viande un petit jus realise avec les sucs de cuisson degraisses et deglaces au fond brun d'agneau

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL PULPE - POT 1000G	3,000	Gramme		
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	7,000	Gramme	5,90	41,30
CARRE AGNEAU 3 COTES A/T - 250 G - Frais		Piece		
CARRE AGNEAU 8 COTES A/T - 600 G - Frais	300,000	Gramme		
FOND BRUN LIE - BTE 900 G - 20 L - KNORR	2,000	Gramme	8,35	16,69
HUILE TOURNESOL - BLLE 100 CL	0,500	Cl		
MOUTARDE - SEAU 5000 G	5,000	Gramme	0,66	3,32
PAIN MIE 16 TR - PCE 250 G - Frais	0,250	Tranche	0,95	0,24
PERSIL HACHE - ST 250 G - Surgele	0,500	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
THYM ENTIER - BTE 145 G	0,050	Gramme	3,00	0,15