



DATE: 08/08/2008

FICHE TECHNIQUE

## FEUILLETE A LA VIANDE MAISON SUR SA SALADE 100g/250g



Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4122 Quiches avec P/L<1		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:15	Cuisson	00:40
		Repos	00:00

Descriptif	Feuillete viande		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	0,61	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	0,61	Coefficient multiplicateur	0,00

## Progression

Hacher les oignons, l'echalotte et le persil. Melanger le tout. Chauffer l'huile et faire revenir 10 mn. Mettre la viande dans un saladier, incorporer le hachis, saler et poivrer. Garnir les rectangles de pate de la preparation. Humidifier les bords et recouvrir d'un autre rectangle. Pincer les bords. Badigeonner les feuillettes de jaunes d'oeufs. Faire cuire 30 mn a 210C . Poser sur une feuille de salade, un quart de tomate et un brin de persil.

## Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BATAVIA - FRANCE - Frais	20,000	Gramme		
ECHALOTTE - ST 250 G - - Surgele	2,500	Gramme	4,80	12,00
HUILE ARACHIDE - BLLE 100 CL	0,750	Cl	1,69	1,27
JAUNES OEUFS - BIBON 2000 G - Frais	4,000	Gramme	6,76	27,04
OIGNON EMINCE - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	30,000	Gramme	1,11	33,30
PATE FEUIL MARG - 2,5 MM - 625G - Surgele	100,000	Gramme	3,69	369,00
PERSIL PLAT - BARQ 30 G -Frais	0,500	Gramme		
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,100	Gramme	3,97	0,40
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07
TOMATE - 57-67 MM - Frais	0,250	Piece	3,04	0,76
VIANDE HACHEE PB 15% - ST 1000 G - Surgele	100,000	Gramme	4,65	465,00