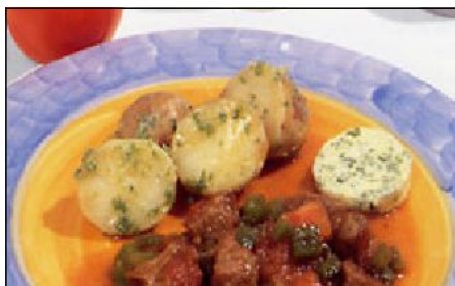




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BOEUF A L'ALGEROISE 60g x3



Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4020 Boeuf		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:15	Cuisson	00:15
		Repos	00:00

Descriptif	Boeuf a l'algéroise		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	0,99	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	0,99	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Mettre la viande, avec les feuilles de laurier, l'ail, l'oignon en hachis, l'harissa et la menthe pulvérisée. Ajouter de l'eau.
.Enlever les feuilles

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL PULPE - POT 1000G	2,000	Gramme		
EPICES COUSCOUS - BTE 500 G	0,500	Gramme		
HARISSA - BTE 1/6	1,500	Gramme		
HUILE ARACHIDE - BLLE 100 CL	4,000	Cl	1,69	6,75
LAURIER - BOTTE - Frais	1,000	Gramme		
MENTHE - BOTTE - Frais	1,000	Gramme	1,14	1,14
OIGNON EMINCE - ST 2500 G - IMPORT - Surgéle	15,000	Gramme	1,11	16,65
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,300	Gramme	4,40	1,32
SAUTE BOEUF COLLIER - 70 G - Frais	180,000	Gramme	5,00	900,00
SEL FIN - SAC 1000 G	1,000	Gramme	0,23	0,23