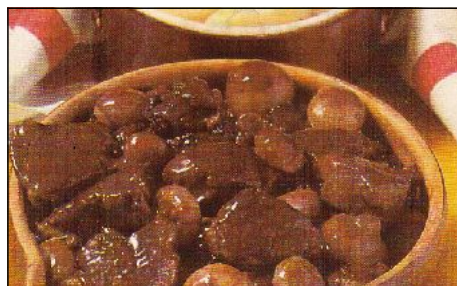




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

## CIVET DE CANARD 130g/260g



Niveau	PLATS MAISON				
Catégorie	4000 Plat				
Type	4070 Volaille				
Nb portion(s)	1				
Préparation	00:15	Cuisson	01:30	Repos	12:00

Descriptif	Civet de canard				
Note	PPG1/2				
Coût matière portion HT	1,24	Prix de vente réel TTC	0,00		
Coût matière total HT	1,24	Coefficient multiplicateur	0,00		

## Progression

Faire mariner la viande dans le vin une nuit, avec les oignons coupés en rondelles et le bouquet garni. Faire revenir les morceaux de viande dans l'huile 3 minutes de chaque côté sur un feu assez vif. Saler et poivrer, ajouter la marinade et cuire 1 heure. Sortir la viande et verser lentement la farine mélangée à un peu d'eau froide. Cuire 2 minutes, remettre la viande et ajouter la crème

## Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL PULPE - POT 1000G	0,580	Gramme		
ARMAGNAC 40° - BIDON 2 L	1,000	Cl	5,35	5,35
CAROTTE - CAT 1 - Frais	20,000	Gramme	0,68	13,60
CHAMPIGNON EMINCE - ST 2,5KG - FR - Surgele	20,000	Gramme		
CONCENTRE TOMATE - BTE 4/4 800 G	4,000	Gramme	0,87	3,48
ECHALOTTE - ST 250 G - - Surgele	8,000	Gramme	4,80	38,40
FARINE MENAGERE T55 - ST 1000 G	3,000	Gramme	0,40	1,19
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	1,000	Cl	3,85	3,85
JUS ROTI BŒUF - BTE 700 G -14 L - CHEF	1,000	Gramme		
LAURIERS ENTIER - BTE 60 G	0,010	Gramme	3,06	0,03
OIGNON - CAT 1 - 80-100MM - Frais	25,000	Gramme	1,08	27,00
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,300	Gramme	4,40	1,32
SAUTE CANARD S/OS - 65 G - Surgele	130,000	Gramme		
SEL FIN - SAC 1000 G	0,150	Gramme	0,23	0,03
VIN ROUGE CUISINE 11? - PET 100 CL	4,000	CL	1,09	4,36