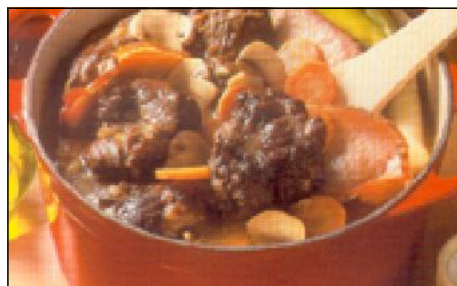




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

CIVET DE BOEUF MACREUSE SP FRAIS ROYAL 180g / 270g



Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4020 Boeuf		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:20	Cuisson	02:00
		Repos	06:00

Descriptif	Civet de boeuf Royal		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	1,53	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	1,53	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Preparer la marinade. Tapisser le fond d'une terrine avec la moitié des légumes (oignons, carotte et poireau) coupés en rondelles. Poser la viande, couvrir avec le reste des légumes et ajouter l'ail. Mouiller avec le vin et le vinaigre mélangés aux épices, grains de poivre, clous de girofle, moutarde et quatre-épices. Laisser mariner 6 heures. Egoutter la viande. Faire chauffer le beurre dans une sauteuse. Faire revenir le bacon et la viande à feu vif. Les réserver. Jeter la farine en pluie dans la sauteuse, laisser roussir, ajouter l'échalote émincée, le bouquet garni et verser la marinade filtrée. Ajouter le bacon, la viande et les légumes de la marinade. Saler. poivrer. Couvrir et laisser cuire 2 heures à feu très doux ou 50 minutes. Au bout d'1 h de cuisson, 25 mn en autocuiseur, ajouter les oignons. 20 minutes en temps normal ou 8 minutes en autocuiseur avant la fin de la cuisson rajouter les champignons coupés en lamelles

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BACON TRANCHE - 10 G - Frais	2,000	Tranche	12,48	24,96
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	5,000	Gramme	5,90	29,50
CHAMPIGNON EMINCE - ST 2,5KG - FR - Surgele	40,000	Gramme		
COGNAC 40° - BLLE 70 CL	0,500	Cl	25,33	12,66
COTE BOEUF S/T - 400 G X 5 - Frais	180,000	Piece		
ECHALOTTE - ST 250 G - - Surgele	3,000	Gramme	4,80	14,40
FARINE MENAGERE T55 - ST 1000 G	2,000	Gramme	0,40	0,79
LAURIERS ENTIER - BTE 60 G	0,010	Gramme	3,06	0,03
MOUTARDE - SEAU 5000 G	2,000	Gramme	0,66	1,33
OIGNON GRELOTS - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	8,000	Gramme	1,65	13,20
POIVRE NOIR GRAINS - BTE 390 G -	1,000	Gramme	9,55	9,55
QUATRE EPICES - BTE 450 G	0,010	Gramme	4,23	0,04
SEL FIN - SAC 1000 G	2,000	Gramme	0,23	0,46
THYM ENTIER - BTE 145 G	0,010	Gramme	3,00	0,03
VIN ROUGE CUISINE 11? - PET 100 CL	4,000	CL	1,09	4,36