



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

AIOLI DE CABILLAUD 150g/600g



Niveau	PLATS MAISON				
Catégorie	4000 Plat				
Type	4013 Poissons >70% avec P/L>2				
Nb portion(s)	1				
Préparation	00:20	Cuisson	00:33	Repos	00:00

Descriptif	Grand Aioli			
Note	PPG1/2			
Coût matière portion HT	2,27	Prix de vente réel TTC	7,14	
Coût matière total HT	2,27	Coefficient multiplicateur	3,14	

Progression

Faites pocher la morue 10 minute dans l'eau bouillante. Cuire a l'eau ou a la vapeur tous les legumes. Faire durcir les oeufs .Reserver au chaud . Ajouter la pulpe d'ail a la mayonnaise. Conseil de Presentation : Si on a conserve 4 cm de fanes aux carottes, ce sera du plus bel effet . Disposer dans un plat tous les legumes, avec au centre le poisson, puis la mayonnaise directement dans le mortier.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL PULPE - POT 1000G	4,000	Gramme		
BULOT CUIITS - 50/120 - Surgelé	4,000	Piece		
CAROTTE - CAT 1 - Frais	130,000	Gramme	0,68	88,40
CHOU FLEUR - ST 2500 G - FRANCE - Surgele	50,000	Gramme		
FUMET POISSON - BTE 1040 G - 50 L - KNORR	2,000	Gramme	11,05	22,09
HV EXTRA FINS - ST 2,5KG - FRANCE - Surgele	50,000	Gramme	1,81	90,50
MAYONNAISE - SEAU 5000 G	60,000	Gramme	1,57	94,24
OEUFS FRAIS MOYEN 53/63 X 90 - Frais	1,000	Piece	0,14	0,14
PAVE CABILLAUD - 150 G - Surgele	1,000	Piece		
PDT CHARLOTTE - FR - Frais	150,000	Gramme	1,09	163,50
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07