



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BARONNET DE PIGEONNEAU FARCI FIGUES 150g SAUCE GIBIERNiveau **PLATS AUTRES**Catégorie **4000 Plat**Type **4110 Gibier**Nb portion(s) **1**Préparation **00:05**Cuisson **00:25**Repos **00:00**Descriptif **Baronnet de pigeonneau farci aux figues et foie gras**Note **PPG1/2**

Coût matière portion HT	4,65	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	4,65	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Mettre le pigeonneau au four mixte 180° 20mn . Cuire le vin rouge avec le sucre et les epices, ajouter le fond de gibier . Laisser confire

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BARONNET PIGEONNEAU FOIE GRAS - 150 G - Surg	1,000	Piece		
CANELLE MOULUE - BTE 340 G	0,100	Gramme	3,50	0,35
FOND GIBIER - BTE 700 G - 14 L - CHEF	3,000	Gramme		
SUCRE POUDRE - PQ 1000 G	40,000	Gramme	1,06	42,28
VIN ROUGE CUISINE 11? - PET 100 CL	10,000	CL	1,09	10,90