



DATE: 08/08/2008

FICHE TECHNIQUE

FARFALLE AU BOEUF ET PESTO 150g / 300g



Niveau	PLATS J				
Catégorie	4000 Plat				
Type	4142 Pates avec P/Lw1				
Nb portion(s)	1				
Préparation	00:10	Cuisson	00:20	Repos	00:00

Descriptif	Emincé de boeuf au farfalles			
Note	PPG1/2			
Coût matière portion HT	1,10	Prix de vente réel TTC	0,00	
Coût matière total HT	1,10	Coefficient multiplicateur	0,00	

Progression

Realiser un pesto rosso en mixant 50 g de tomates , les feuilles de basilic, les pignons, le parmesan, la gousse d ail et 2 cuillerees a soupe d huile d olive. Reserver. Pendant ce temps, faire bouillir une grande casserole d eau et faire cuire les farfalle al dente. Saisir la viande dans le beurre . Egoutter les pates en conservant un peu d eau de cuisson .Melanger avec la viande, le pesto rosso et 2 cuillerees a soupe d eau de cuisson. Saler, poivrer.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL - ST 250 G - Surgele	1,000	Gramme	6,52	6,52
BASILIC - BARQ 30 G - Frais	0,010	Gramme		
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	5,000	Gramme	5,90	29,50
FARFALLE POULET GRILLE - BARQ 2000G - Frais	50,000	Gramme		
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	0,400	Cl	3,85	1,54
PIGNONS PINS - ST 1000 G	6,000	Gramme	12,55	75,30
RAPE ITALIEN 32% - 1000 G - Frais	8,000	Gramme	8,13	65,02
TOMATES CONC PELEES - BTE 4/4 800 G	70,000	Gramme	0,68	47,46
VIANDE HACHEE PB 15% - ST 1000 G - Surgele	80,000	Gramme	4,65	372,00