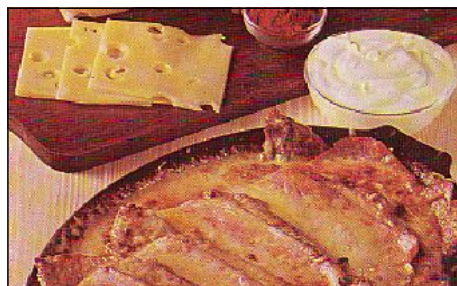




DATE: 08/08/2008

FICHE TECHNIQUE

## ESCALOPE DE PORC FILET FRAICHE AU JAMBON ET EMMENTAL AU GRATIN 100g/21



Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4050 Porc		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:05	Cuisson	00:15
		Repos	00:00

Descriptif	Escalope de porc au gratin		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	1,07	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	1,07	Coefficient multiplicateur	0,00

## Progression

Dorer les escalopes farinees au beurre et a l'huile. Recouvrir chaque escalope d'une tranche de jambon et d'une tranche d'emmental. Saupoudrer de fromage rape. Remettre poele sur le feu, ajouter creme, sel, poivre. Verser sur les escalopes et faire gratiner.

## Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	4,000	Gramme	5,90	23,60
CREME LIQUIDE UHT 32% - BK 1000 G - Frais	20,000	Gramme	2,69	53,80
EMMENTAL BLOC 45%MG - PCE 4000 G - Frais	20,000	Gramme	6,19	123,86
EMMENTAL RAPE 45%MG - ST 1000 G - Frais	8,000	Gramme	6,07	48,52
ESCALOPE PORC ECHINE - 100 G - Frais	1,000	Piece		
FARINE MENAGERE T55 - ST 1000 G	8,000	Gramme	0,57	4,52
HUILE ARACHIDE - BLLE 100 CL	0,500	Cl	1,69	0,84
JAMBON SUPERIEUR DD - 1/2 - PCE 3000 G - Frais	50,000	Gramme	7,19	359,55
PAPRIKA DOUX - BTE 450 G	0,050	Gramme	4,18	0,21
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,050	Gramme	4,40	0,22
SEL FIN - SAC 1000 G	0,150	Gramme	0,23	0,03