

AIOLI DE PANGA 160g/600g


Niveau	Cher		
Catégorie	4001 Poisson		
Type	RESTAURATION		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:20	Cuisson	00:33
		Repos	00:00

Descriptif	Grand Aioli		
Note			
Coût matière portion HT	1,61	Prix de vente réel TTC	1,70
Coût matière total HT	1,61	Coefficient multiplicateur	1,06
Marge brute	-0,19		

Progression

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

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
FUMET POISSON - BTE 1040 G - 50 L - KNORR	2,000	Gramme	0,01	0,02
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,00	0,00
CAROTTE - CAT 1 - Frais	130,000	Gramme	0,00	0,09
PDT CHARLOTTE - FR - Frais	150,000	Gramme	0,00	0,13
HV EXTRA FINS - ST 2,5KG - FRANCE - Surgele	50,000	Gramme	0,00	0,08
OEUFS FRAIS MOYEN 53/63 X 60 - Frais	1,000	Piece	0,09	0,09
CHOU FLEUR - ST 2500 G - FRANCE - Surgele	50,000	Gramme	0,00	0,06
BULOT CUIITS - 50/120 - Surgelé	4,000	Piece	0,05	0,19
MAYONNAISE - SEAU 5000 G	60,000	Gramme	0,00	0,08
AIL PULPE - POT 1000G	4,000	Gramme	0,00	0,01
FILET PANGA - 155 G - VN - Surgele	160,000	Gramme	0,01	0,85