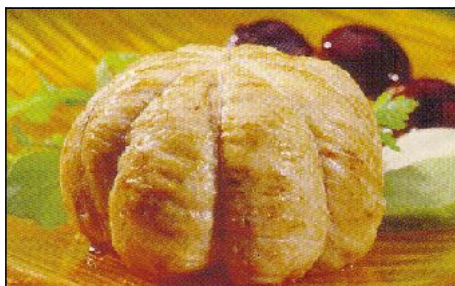




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

**BALLOTIN DE VOLAILLE A LA BOURBONNAISE 160g / 240g**Niveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **4070 Volaille**Nb portion(s) **1**Préparation **00:05**Cuisson **00:50**Repos **00:00**Descriptif **Ballotin de volaille à la bouronnaise**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **1,42**Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **1,42**Coefficient multiplicateur **0,00****Progression**

faire blondir les oignons émincés. Etendre les oignons au fond d'un plat avec la chair des tomates. Poser dessus les paupiettes, arroser de vin blanc, saler et poivrer. Mettre au four 220° et arroser de temps en temps.

**Ingrédients**

| Ingrédients                                    | Qté    | Unité  | PMP  | Qté x PMP |
|--|--------|--------|------|-----------|
| BALLOTIN DINDE FARCI FOREST. - 160 G - Surgele | 1,000  | Piece  |      |           |
| OIGNON EMINCE - ST 2500 G - IMPORT - Surgele   | 50,000 | Gramme | 1,11 | 55,50     |
| TOMATES CONC PELEES - BTE 4/4 800 G            | 30,000 | Gramme | 0,68 | 20,34     |
| VIN BLANC CUISINE 11° - PET 100 CL             | 5,000  | Cl     | 1,30 | 6,52      |