



DATE: 08/08/2008

FICHE TECHNIQUE

## FEUILLETE FORESTIERE MAISON 240g

Niveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **4122 Quiches avec P/L<1**Nb portion(s) **1**Préparation **00:20**Cuisson **00:20**Repos **00:00**Descriptif **Feuilleté forestière**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **0,86**Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **0,86**Coefficient multiplicateur **0,00**

## Progression

Étaler la pâte feuilletée sur 4 mm d'épaisseur. Découpez-y 12 rectangles de 4x8 cm. Superposez-les 3 par 3 sur une plaque humectée d'eau d'eau froide. Tracez des lignes sur la surface de chaque feuilleté, puis dorez-les au jaune d'oeuf. Faites-les cuire 20 min dans le four préchauffé. Entre-temps, nettoyez les champignons. Faites-les revenir à la poêle dans le beurre chaud durant 8-10 min. Salez et poivrez, ajoutez la crème fraîche et poursuivez la cuisson. Ouvrez les feuilletés. Remplissez-les de champignons à la crème. Parsemez de pluches de cerfeuil

## Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	6,000	Gramme	5,90	35,40
CERFEUIL - BARQ 30 G - Frais	0,700	Gramme	1,64	1,15
CREME FRAICHE 32 %MG - POT 1000 G - Frais	50,000	Gramme		
JAUNES OEUFS - BIBON 2000 G - Frais	5,000	Gramme	6,76	33,80
MELANGE FORESTIER - ST 1000 G- Surgelé	80,000	Gramme		
PATE FEUIL BEURRE 2,8 - 714G - Surgelé	100,000	Gramme		
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,100	Gramme	3,97	0,40
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07