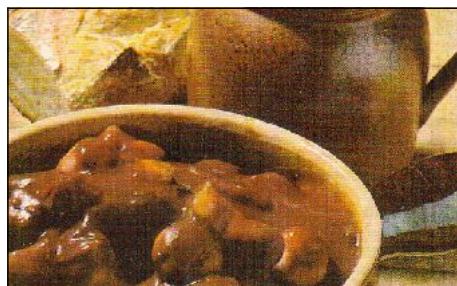




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BOEUF BOUGUIGNON COLLIER FRAIS 70g x3 / 240g

Niveau	PLATS MAISON				
Catégorie	4000 Plat				
Type	4020 Boeuf				
Nb portion(s)	1				
Préparation	00:20	Cuisson	01:30	Repos	12:00

Descriptif	Bourguignon			
Note	PPG1/2			
Coût matière portion HT	1,44	Prix de vente réel TTC	5,50	
Coût matière total HT	1,44	Coefficient multiplicateur	3,83	

Progression

Faire revenir la viande dans 50 g de margarine. Ajouter les lardons et les oignons. Saler et poivrer. Ajouter les champignons, les carottes et les pommes de terre. Saupoudrer le tout de farine et bien tourner les morceaux de viande. Verser le vin rouge sur la préparation ainsi que le bouillon. Ajouter le bouquet garni. Laisser cuire 2 heures a feu doux.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	12,000	Gramme	5,90	70,80
BOUILLON BŒUF- BTE 1000 G - 50 L - KNORR	2,000	Gramme	9,19	18,39
CAROTTES RDELLES - 2.5 KG - IMPORT - Surgele	50,000	Gramme	0,85	42,50
CHAMPIGNON EMINCE - ST 2,5KG - FR - Surgele	25,000	Gramme		
FARINE MENAGERE T55 - ST 1000 G	8,000	Gramme	0,40	3,16
LARDONS EMINES FUMES - BQ 1000 G - Frais	20,000	Gramme	5,18	103,50
LAURIERS ENTIER - BTE 60 G	0,010	Gramme	3,06	0,03
OIGNON EMINCE - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	15,000	Gramme	1,11	16,65
OIGNON GRELOTS - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	20,000	Gramme	1,65	33,00
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,100	Gramme	3,97	0,40
SAUTE BOEUF COLLIER - 70 G - Frais	210,000	Gramme	5,00	1 050,00
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07
THYM ENTIER - BTE 145 G	0,010	Gramme	3,00	0,03
VIN ROUGE CUISINE 11? - PET 100 CL	9,000	CL	1,09	9,81