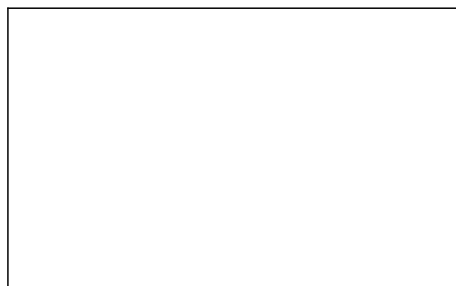




DATE: 08/07/2008

## FICHE TECHNIQUE

## ANDOUILLETTE AUX POMMES 140g

Niveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **4092 Charcuterie avec P/L<1**Nb portion(s) **1**Préparation **00:20**Cuisson **00:25**Repos **00:00**Descriptif **Andouillette aux Pommes**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **0,84**Prix de vente réel TTC **2,42**Coût matière total HT **0,84**Coefficient multiplicateur **2,87**

## Progression

Faire revenir dans 50g de beurre sur feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées sur toutes les faces puis les flamber au calvados. Faire revenir dans le reste de beurre les pommes épluchées, épinées et coupées en tranches en les retournant souvent. Saler, poivrer.

## Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
ANDOUILLETTE - 140 G - Frais	1,000	Piece		
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	16,000	Gramme	5,90	94,40
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,300	Gramme	3,97	1,19
POMME GALA - 70-75MM - Frais	0,330	Piece	1,69	0,56
SEL FIN - SAC 1000 G	1,000	Gramme	0,23	0,23