



DATE: 08/07/2008

## FICHE TECHNIQUE

## CAILLE EN CRAPAUDINE DESOSSEE FARCIE AU FOIE GRAS ET SES LEGUMES 160g/3



Niveau	PLATS MAISON				
Catégorie	4000 Plat				
Type	4070 Volaille				
Nb portion(s)	1				
Préparation	00:10	Cuisson	00:10	Repos	00:00

Descriptif	Caille en crapaudine au foie gras			
Note	PPG1/2			
Coût matière portion HT	1,47	Prix de vente réel TTC	0,00	
Coût matière total HT	1,47	Coefficient multiplicateur	0,00	

## Progression

Dans une poele, sans matiere grasse, faites revenir les cailles. Au fur et a mesure mettez-les dans une cocotte avec le beurre. Faites-les chauffer, arrosez avec le cognac, couvrez, amenez a ebullition. Ajoutez la meme quantite d'eau chaude, salez, poivrez legerement, laissez cuire a petit feu pendant 30 minutes . Retournez les betes de temps en temps. Retirez-les, tenez-les au chaud. Dans le jus de cuisson mettez la mousse de foie . Delayez-la, ajoutez le jus de la boite de truffe (si elle est en conserve) et les rondelles reservees. Remettez les cailles, tenez au chaud .Disposez les cailles dans le plat de service chauffe, couronnez-les d'une rondelle de truffe, versez la sauce

## Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	7,000	Gramme	5,90	41,30
CAROTTES TOURNEES CUITES - ST 1000 GR - Surge	3,000	Piece		
COGNAC 40° - BLLE 70 CL	1,500	Cl	25,33	37,99
COTE BOEUF S/T - 400 G X 5 - Frais	1,000	Piece		
COURGETTES TOURNEES CUITES - ST 1000 GR - Su	3,000	Piece		
CREME LIQUIDE UHT 32% - BK 1000 G - Frais	20,000	Gramme	2,69	53,80
MOUSSE FOIE GRAS - 30 G - Frais	1,000	Tranche		
OIGNON GRELOTS - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	15,000	Gramme	1,65	24,75