



DATE: 08/08/2008

FICHE TECHNIQUE

ESCALOPE DE VEAU NOIX FRAICHE SAUCE ECHALOTTES 160g



Niveau	PLATS J		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4030 Veau		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:15	Cuisson	00:25
		Repos	00:00

Descriptif	Medaillon de veau sauce aux echalottes		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	1,91	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	1,91	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Faire fondre doucement les echalotes hachees au beurre 10 a 12 minutes. Lorsque les echalottes sont bien cuites et translucides, mouillez avec le vin blanc, salez, poivrez. Ajouter les herbes finement hachees et maintenir au chaud. Faire cuire au beurre les medaillons a la poele : 5 a 6 mn de chaque cote. En fin de cuisson ajouter la creme et une cuillere d'eau pour deglacer la sauce que l'on rajoute a la sauce au echalotte. Dresser les medaillons avec la sauce

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	5,000	Gramme	5,90	29,50
CIBOULETTE - BARQ 30 G -Frais	0,500	Gramme		
CREME LIQUIDE UHT 32% - BK 1000 G - Frais	15,000	Gramme	2,69	40,35
ECHALOTTE - ST 250 G - - Surgele	8,000	Gramme	4,80	38,40
ESCALOPE NOIX VEAU - 160 G - Frais	1,000	Piece		
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
VIN BLANC CUISINE 11° - PET 100 CL	2,500	Cl	1,30	3,26