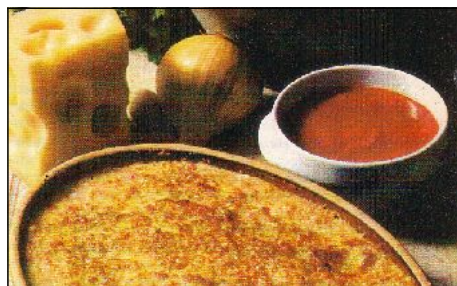




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BOEUF AU GRATIN 380g

Niveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **4022 Boeuf avec P/L<1**Nb portion(s) **1**Préparation **00:10**Cuisson **00:25**Repos **00:00**Descriptif **Boeuf au gratin**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **0,85**Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **0,85**Coefficient multiplicateur **0,00**

Progression

Faire blondir les oignons dans le saindoux, ajouter le boeuf puis la sauce tomate et laisser mijoter. Verser dans un plat a gratin, couvrir avec la puree beuree salee. Saupoudrer avec emmental et chapelure et faire griller.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	5,000	Gramme	5,90	29,50
CHAPELURE BRUNE - PQ 1000 G	5,000	Gramme	1,61	8,06
EMMENTAL RAPE 45%MG - ST 1000 G - Frais	10,000	Gramme	6,07	60,65
LAIT 1/2 ECREME UHT - BRIK 1000 G - Frais	70,000	Gramme	0,84	58,66
OIGNON EMINCE - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	8,000	Gramme	1,11	8,88
PERSIL HACHE - ST 250 G - Surgele	0,300	Gramme		
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,300	Gramme	4,40	1,32
PUREE FLOCONS - SAC 5000 G	40,000	Gramme		
SAINDOUX - Frais	5,000	Gramme	2,43	12,15
SAUCE TOMATE - BRICK 1000 G	30,000	Gramme	1,84	55,11
SEL FIN - SAC 1000 G	1,000	Gramme	0,23	0,23
VIANDE HACHEE 15% - BQ 1300 G - Frais	85,000	Gramme		