



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

## CAILLE AUX PLEUROTTES 160g / 350g



Niveau	PLATS MAISON				
Catégorie	4000 Plat				
Type	4070 Volaille				
Nb portion(s)	1				
Préparation	00:20	Cuisson	00:25	Repos	00:00

Descriptif	Caille aux pleurottes			
Note	PPG1/2			
Coût matière portion HT	1,78	Prix de vente réel TTC	0,00	
Coût matière total HT	1,78	Coefficient multiplicateur	0,00	

## Progression

Salier et poivrer les cailles, les farcir chacune avec la moitié d'un petit suisse. Les ficeler. Faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans une cocotte. Déposer les cailles et les faire dorer sur feu modéré pendant 5 minutes en les retournant de tous les côtés. Les retirer. Mettre les échalotes à leur place et les faire revenir 2 minutes, puis ajouter les pleurottes et augmenter le feu pour les faire sauter et rendre leur eau de végétation. Retirer les pleurottes et vider la matière grasse. Remettre la cocotte sur le feu et ajouter 1 cuillère à soupe d'huile. Poser les cailles, ajouter les pleurottes et 5 cl de vin blanc. Salier et poivrer. Faire chauffer 2 minutes sur feu assez vif, puis baisser le feu et laisser mijoter 20 minutes. Egoutter les cailles et les pleurottes, les mettre dans un plat creux et chaud. Remettre la cocotte sur feu vif et verser le reste du vin. Faire bouillir 2 minutes en grattant le fond du récipient avec une spatule en bois. Goûter et rectifier l'assaisonnement, verser ce jus sur les cailles à travers une passoire fine et servir aussitôt.

## Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
CAILLE PAC - 150 G - Surgele	1,000	Piece		
ECHALOTTE - ST 250 G - - Surgele	7,000	Gramme	4,80	33,60
HUILE ARACHIDE - BLLE 100 CL	2,500	Cl	1,69	4,22
PLEUROTTE - ST 1000 G - Surgele	130,000	Gramme		
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,100	Gramme	4,40	0,44
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07
SUISSE NATURE 30%- POT 60 G - Frais	0,500	Pot	0,15	0,08
VIN BLANC CUISINE 11° - PET 100 CL	2,500	Cl	1,30	3,26