

BOULETTES DE SURIMI AU CHEVRE 110g


Niveau	Cher		
Catégorie	3007 Entrees de la Mer		
Type	TOUS		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:10	Cuisson	00:10
		Repos	00:00

Descriptif	Boulettes de surimi au chevre frais		
------------	--	--	--

Note			
------	--	--	--

Coût matière portion HT	0,93	Prix de vente réel TTC	0,98
Coût matière total HT	0,93	Coefficient multiplicateur	1,05
Marge brute	0,00		

Progression
Préparation :

Lavez la ciboulette et coupez-la finement. Dans un saladier, mélangez les $\frac{3}{4}$ du surimi avec le chèvre frais, le poivre, la ciboulette hachée et le lait de coco.

Confectionnez 2 petites boules en les façonnant entre les paumes des deux mains.

Dans une assiette, étalez le surimi râpé restant et faites-y délicatement rouler les deux boules.

Placez le tout au réfrigérateur pendant 10 min.

Servez avec une simple salade verte.

Dégustez.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
SURIMI MIETTE - BQ 500 G - Frais	60,000	Gramme	0,01	0,52
CHEVRE BUCHE 45% - 1000 G -Frais	40,000	Gramme	0,01	0,29
LAIT COCO - BLLE 40 CL	0,800	Cl	0,02	0,01
CIBOULETTE - BARQ 30 G -Frais	3,000	Gramme	0,03	0,10
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,300	Gramme	0,01	0,00