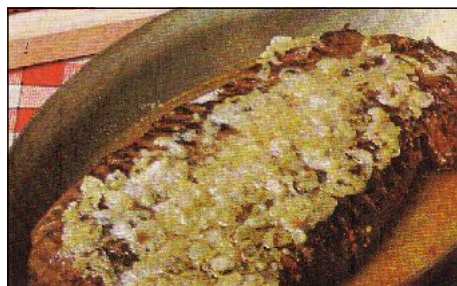




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BAVETTE A L ECHALOTTE AS 140g / 190g

Niveau **PLATS J**Catégorie **4000 Plat**Type **4020 Boeuf**Nb portion(s) **1**Préparation **00:10**Cuisson **00:15**Repos **00:00**Descriptif **Bavette a l'echalotte**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **1,79**Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **1,79**Coefficient multiplicateur **0,00**

Progression

Faire cuire les echalottes dans une poele avec du beurre, saler et poivrer, ajouter du fond de sauce delaye dans de l'eau. Faire cuire les bavettes selon le gout des personnes, saler et poivrer. Au moment de servir, recouvrir chaque bavette d'echalotes cuites et arroser avec le jus de cuisson

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BAVETTE ALOYAU - 140 G - Frais	1,000	Piece		
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	20,000	Gramme	5,90	118,00
ECHALOTTE EMINCEES - ST 1000G - Frais	30,000	Gramme		
FOND BRUN LIE - BTE 900 G - 20 L - KNORR	1,000	Gramme	8,35	8,35
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,050	Gramme	3,97	0,20
SEL FIN - SAC 1000 G	0,150	Gramme	0,23	0,03