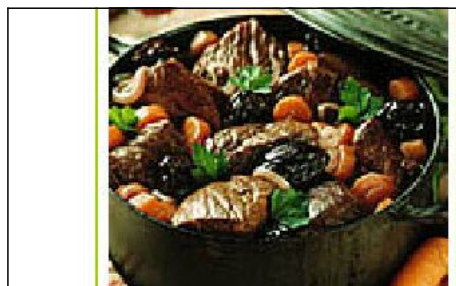




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

DAUBE DE BOEUF COLLIER FRAIS AUX PRUNEAUX 70g x 3 / 450g

Niveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **4020 Boeuf**Nb portion(s) **1**Préparation **00:30**Cuisson **02:00**Repos **00:00**Descriptif **Daube de boeuf aux pruneaux**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **0,52**Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **0,52**Coefficient multiplicateur **0,00**

Progression

Faire mariner la viande avec le vin, le bouquet, oignons emines, carotets rdle. Faire rissoler. Egoutter la viande .Verser ensuite la marinade et de l'eau, assaisonner. Couvrir et laisser mijoter. 15 mn avant de servir ajouter les pruneaux. Servir avec des pates

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL - ST 250 G - Surgele	2,500	Gramme	6,52	16,30
BOUILLON BŒUF- BTE 1000 G - 50 L - KNORR	3,000	Gramme	9,19	27,58
CHAMPIGNON EMINCE HOTEL - ST 2.5KG - UE - Surg	25,000	Gramme	1,48	37,00
CONCENTRE TOMATE - BTE 4/4 800 G	5,000	Gramme	0,87	4,34
FARINE MENAGERE T55 - ST 1000 G	5,000	Gramme	0,40	1,98
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	1,000	Cl	3,85	3,85
LARDONS 1/2 SEL - 1000 G - Frais	20,000	Gramme		
PRUNEAUX DENOYAUTES 55/66 - ST 500 G - -	30,000	Gramme	5,21	156,27
SAUTE BOEUF COLLIER - 70 G - Frais	210,000	Gramme	5,00	1 050,00
SEL FIN - SAC 1000 G	0,100	Gramme	0,23	0,02
THYM ENTIER - BTE 145 G	0,010	Gramme	3,00	0,03
VIN ROUGE CUISINE 11? - PET 100 CL	7,000	CL	1,09	7,63