



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

## BLANQUETTE D'AGNEAU AUX HARICOTS BLANCS 60g x 3



Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4040 Agneau		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:40	Cuisson	01:40
		Repos	00:00

Descriptif	Blanquette d'agneau aux haricots blancs		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	1,72	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	1,72	Coefficient multiplicateur	0,00

## Progression

Poser 500 g de haricots blancs dans de l'eau . ans une cocotte, placer l"epaule d'agneau decoupee en 8, 2 carottes tronconnees, 1 oignon pique de 2 clous de girofle et 1 bouquet. Couvrir . Saler et porter a ebullition . Couvrir et cuire a fremissement. Faire revenir 150 g d'oignons grelots dans 1 cuil. a soupe d'huile . Ajouter une pincee de sucre et une de sel. Couvrir et laisser mijoter 10 min, puis faire reduire 5 min sur feu vif . Dans une autre casserole, mettre 150 g de petits champignons de Paris epluches, la moitie d'un jus de citron, 1 pincee de sel et porter a ebullition, et faire cuire. Retirer du feu et egoutter les haricots, les mettre dans un faitout, couvrir d'eau . Porter a ebullition, laisser bouillir 10 min, les egoutter, les remettre dans le faitout avec 1 carotte, 1 oignon pique de 2 clous de girofle et 1 bouquet Couvrir et faire mijoter. Saler et ajouter 2 cuil. a soupe d'huile. Melanger 3 jaunes d'oeufs, 1 cuil. a soupe de creme fraiche, 1 cuil. a soupe de jus de citron et 1 pincee ceaux de viande et les legumes de la cocotte et lier la sauce avec cette preparation sur feu doux. Rectifier l'assaisonnement. Remettre viande, legumes, haricots, champignons et oignons dans la

## Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
CAROTTES RDELLES - 2.5 KG - IMPORT - Surgele	30,000	Gramme	0,85	25,50
CREME FRAICHE 32 %MG - POT 1000 G - Frais	4,000	Gramme		
GIROFLES CLOUS - BTE 320 G	0,010	Gramme	7,33	0,07
HARICOTS BLANCS NAT - BTE 4/4 800 G	70,000	Gramme	0,61	42,98
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	0,500	Cl	3,85	1,92
JAUNES OEUFs - BIBON 2000 G - Frais	10,000	Gramme	6,76	67,60
JUS CITRON - VERRE 75 CL	0,200	Cl	2,45	0,49
MUSCADE MOULUE - BTE 160 G	0,010	Gramme	2,41	0,02
OIGNON - CAT 1 - 80-100MM - Frais	20,000	Gramme	1,08	21,60
SAUTE AGNEAU EPAULE S/OS- 60 G - Frais	180,000	Gramme	9,60	1 728,00