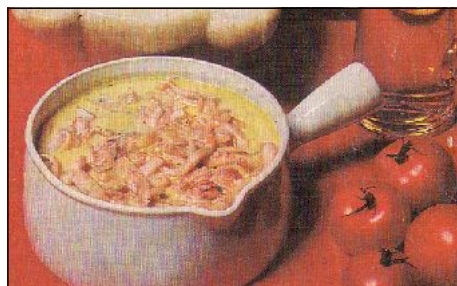




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

## ENCORNETS TUBE A LA SETOISE 200g

Niveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **4013 Poissons >70% avec P/L>2**Nb portion(s) **1**Préparation **00:30**Cuisson **01:30**Repos **00:00**Descriptif **Encornets a la setoise**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **1,67**Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **1,67**Coefficient multiplicateur **0,00**

## Progression

Faire rissoler es encornets dans l'huile. Des qu'il ne reste plus que l'huile ajouter les oignons, l'ail hache et l'ecorce d'orange. Laisser revenir quelque minutes. Mouiller avec le vin. Faire macerer 5 mn puis ajouter la chair des tomates, le concentré, le vin blanc. Saler, poivrer et faire mijoter. Pour servir monter le jaune avec 3 cas d'huile, delayer avec la sauce et verser dans la preparation.

## Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL - ST 250 G - Surgele	1,500	Gramme	6,52	9,78
COGNAC 40° - BLLE 70 CL	0,800	Cl	25,33	20,26
CONCENTRE TOMATE - BTE 4/4 800 G	3,000	Gramme	0,87	2,61
ENCORNET ANNEAUX - 100/120 - 1 KG - Surgele	200,000	Gramme	4,05	810,00
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	2,000	Cl	3,85	7,69
OEUFS FRAIS MOYEN 53/63 X 90 - Frais	0,150	Piece	0,14	0,02
OIGNON EMINCE - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	30,000	Gramme	1,11	33,30
PIMENT FORT - BTE 350 G -	0,200	Gramme		
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,300	Gramme	4,40	1,32
SEL FIN - SAC 1000 G	1,000	Gramme	0,23	0,23
TOMATES CONC PELEES - BTE 4/4 800 G	50,000	Gramme	0,68	33,90
VIN BLANC CUISINE 11° - PET 100 CL	4,000	Cl	1,30	5,22