

Fiche technique restauration

Nom du plat ou du menu :

Aiguillette de bœuf braisée printanière

Nombre de portions à préparer :

4
0,00 €
10,0 %

Prix de vente TTC :

Taux TVA :

Photo du plat réalisé

Emplacement photo

Quantités nécessaires pour le nombre de portions à préparer :

Article	Fournisseur	Unité	Coût HT/u	Qté	Prix HT	Recette
LAURIER		feuille		1,00		1. Mise en place Parer l'aiguillette, ficeler si nécessaire.
BEURR		g		40,00		Tailler la garniture aromatique en mirepoix moyenne. Éplucher, tourner et réserver les carottes fanes.
Rumsteck		g		600,00		Chauffer le fond brun. Progression technique 1 Rissolage de la viande
Vin rouge corsé		cl		40,00		Assaisonner l'aiguillette. Dans une cocotte, chauffer l'huile et rissoler vivement la viande sur toutes les faces afin d'obtenir une coloration homogène.
Vin blanc Cuisine		cl		10,00		Débarrasser et réserver. 2 Suage de la garniture aromatique
Beurre		g		30,00		Dans la même cocotte, faire suer sans coloration la mirepoix avec l'ail écrasé. Ajouter thym et laurier.
Huile d'olive		cl		2,00		Déglaçer et mouiller Déglaçer au vin rouge, réduire de moitié.
Sel fin		g		2,00		Remettre la viande, mouiller au fond brun à mi-hauteur. Porter à frémissement.
Poivre du moulin		g		2,00		3 Braisage Porter à frémissement. Couvrir et cuire au four à 160 °C pendant 1 h 15.
Carottes		g		150,00		Arroser régulièrement. Vérifier la tendreté à la pointe du couteau. 4 Garniture printanière
Total prix de revient HT					0,00 €	Dans un sautoir, glacer les carottes fanes : Ajouter beurre, sel, un fond d'eau.
Prix de revient unitaire HT par portion produite :					0,00 €	Cuire à couvert jusqu'à évaporation. Déglaçer au vin blanc et réduire à glace.
Pourcentage moyen d'inventus :						5 Finition de la sauce 5 Finition de la sauce
Prix de revient unitaire HT par portion vendue :					0,00 €	Débarrasser la viande et la maintenir au chaud. Passer le jus de cuisson au chinois étamine.
Pourcentage moyen d'inventus :						Réduire à consistance nappante. Monter au beurre pour obtenir brillance et onctuosité.
Prix de revient unitaire HT par portion vendue :					0,00 €	Rectifier l'assaisonnement. 6 Dressage
Prix de revient unitaire HT par portion vendue :					0,00 €	Trancher l'aiguillette en biais.

Prix de vente HT	0,00 €
Marge brute	0,00 €
Taux de marge	0,0 %
Coefficient de marge	0,00

AFC Groupe | Fiche technique : Aiguillette de bœuf braisée printanière | 11/01/2026