

Nom du plat ou du menu :

Aiguillette de bœuf braisée printanière

Nombre de portions à préparer :

4

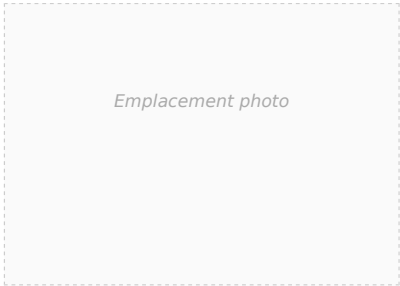
Prix de vente TTC :

0,00 €

Taux TVA :

10,0 %

Photo du plat réalisé



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.  Tailler la garniture aromatique en mirepoix moyenne.
BEURR		g		40,00		Éplucher, tourner et réserver les carottes fanes.  Chauffer le fond brun.
Rumsteck		g		600,00		Progression technique  1 Rissolage de la viande  Assaisonner l’aiguillette.
Vin rouge corsé		cl		40,00		Dans une cocotte, chauffer l’huile et rissoler vivement la viande sur toutes les faces afin d’obtenir une coloration homogène.  Débarasser et réserver.
Vin blanc Cuisine		cl		10,00		2 Suage de la garniture aromatique  Dans la même cocotte, faire suer sans coloration la mirepoix avec l’ail écrasé.
Beurre		g		30,00		Ajouter thym et laurier.  Déglacer et mouiller
Huile d&#039;olive		cl		2,00		Déglacer au vin rouge, réduire de moitié.  Remettre la viande, mouiller au fond brun à mi-hauteur.  Porter à frémissement.
Sel fin		g		2,00		3 Braisage  Couvrir et cuire au four à 160 °C pendant 1 h 15.
Poivre du moulin		g		2,00		Arroser régulièrement.  Vérifier la tendreté à la pointe du couteau.
Carottes		g		150,00		4 Garniture printanière  Dans un sautoir, glacer les carottes fanes :  Ajouter beurre, sel, un fond d’eau.
Total prix de revient HT					0,00 €	Cuire à couvert jusqu’à évaporation.  Déglacer au vin blanc et réduire à glace.
Prix de revient unitaire HT par portion produite :					0,00 €	5 Finition de la sauce  Débarasser la viande et la maintenir au chaud.  Passer le jus de cuisson au chinois étamine.
Pourcentage moyen d'invendus :			20%			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  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