

Fiche technique restauration

Nom du plat ou du menu :

Gratin de courgettes fondant, crème réduite, gratinage comté-parmesan

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
Crème liquide 30% M.G.		cl		30,00		1. Mise en place Laver les courgettes, les tailler à la mandoline en rondelles fines (2-3 mm).
Œufs (jaunes)		Pce		2,00		Saler légèrement et laisser dégorger 15 min. Égoutter et presser délicatement.
Oeuf		Pce		1,00		Beurrer un plat à gratin. Progression technique 1 Infusion de la crème
Lait entier		cl		10,00		Réunir crème, lait, ail écrasé, thym et laurier. Porter à frémissement, infuser 10 min hors du feu.
parmesan rape		g		40,00		Passer au chinois. 2 Suage contrôlé des courgettes Faire fondre 10 g de beurre dans un sautoir.
Comté		g		80,00		Ajouter les courgettes et faire suer sans coloration. Refroidir rapidement (texture fondante mais structurée).
Beurre		g		30,00		3 Réduction de la crème Remettre la crème infusée sur le feu.
Sel fin		g		2,00		Réduire d'1/3 pour concentrer les arômes. Rectifier l'assaisonnement, poivrer, muscader.
Chapelure		g		20,00		4 Appareil de liaison Mélanger jaunes + œuf entier. Détendre avec la crème chaude (tempérage).
Poivre blanc		g		2,00		Incorporer 50 g de comté + 20 g de parmesan. 5 Montage du gratin
Total prix de revient HT					0,00 €	Disposer une couche régulière de courgettes. Napper légèrement d'appareil.
Prix de revient unitaire HT par portion produite :					0,00 €	Répéter l'opération en terminant par l'appareil. Parsemer du reste de fromages et de chapelure. Ajouter des noisettes de beurre.
Pourcentage moyen d'invendus :			20%			6 Cuisson et gratinage Cuire à 170 °C pendant 30-35 min.
Prix de revient unitaire HT par portion vendue :					0,00 €	Finir par un gratinage vif (salamandre ou four à 220 °C). Obtenir une croûte dorée et croustillante, appareil juste pris. Dressage
Prix de vente HT					0,00 €	Laisser reposer 10 min avant service. Tailler à la spatule pour conserver les couches visibles.

Marge brute	0,00 €
Taux de marge	0,0 %
Coefficient de marge	0,00