

Nom du plat ou du menu :

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

Nombre de portions à préparer :

4

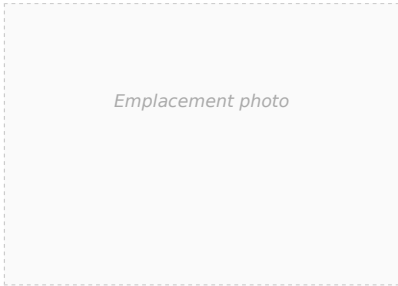
Prix de vente TTC :

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
JAUNE		Pce		2,00		1. Mise en place Détailler la viande en morceaux réguliers de 50-60 g. Éplucher et tailler les légumes en gros tronçons.
Collier de veau		kg		800,00		Escaloper les champignons, les citronner. Éplucher les oignons grelots. Ciseler l'oignon pour le riz pilaf.
Beurre		g		40,00		Progression technique Blanquette de veau 1 Blanchiment Mettre la viande à l'eau froide non salée.
Beurre		g		40,00		Porter à ébullition. Écumer soigneusement. Égoutter et rafraîchir la viande.
creme fraiche epaisse		cl		20,00		Objectif : éliminer impuretés et coagulum pour une sauce blanche limpide. 2 Cuisson en blanc
Clou de girofle		Pce		4,00		Remettre la viande en cuisson dans une eau propre. Ajouter la garniture aromatique, l'ail et le bouquet garni. Mouiller à hauteur.
Farine		g		40,00		Cuire à frémissement régulier pendant 1 h 15 à 1 h 30. Assaisonner en fin de cuisson. Garniture
Jus de citrons		cl		1,00		Suer les champignons au beurre, sans coloration. Glacer les oignons grelots à blanc (eau, beurre, sel). Réserver séparément.
Riz long		g		300,00		4 Sauce veloutée Filtrer le fond de cuisson au chinois étamine. Réaliser un roux blanc (beurre + farine).
Fond blanc de volaille (PAI)		cl		60,00		Mouiller progressivement avec le fond chaud. Cuire 20 min minimum pour éliminer le goût de farine. Rectifier l'assaisonnement.
Total prix de revient HT					0,00 €	5 Liaison à l'ancienne Mélanger jaunes d'œufs et crème. Détendre avec un peu de sauce chaude (tempérage).
Prix de revient unitaire HT par portion produite :					0,00 €	Incorporer hors du feu. Ne plus faire bouillir. Sauce nappante, blanche et brillante.

Pourcentage moyen d'invendus :	20%	
Prix de revient unitaire HT par portion vendue :	0,00 €	
Prix de vente HT	0,00 €	
Marge brute	0,00 €	
Taux de marge	0,0 %	
Coefficient de marge	0,00	