


Fiche Technique

Date d'édition 05/01/2008 12h24 1 / 1

Code Recette	H2113			
Titre	TOURTE AUX GRENOUILLES			
Descriptif	Niveau 1	2 HORS D'OEUVRE		
	Niveau 2	2 CHAUDS		
	Niveau 3	23 PAT.FEUILLET		
	Niveau 4	H2113 TOURT.GRE		
	Nombre de Personne(s)	40		

DENREES

Code Article	Libellé (1)	Unité	A	B	C	D		Qté Totale	Prix Unitaire	Prix Revient
	001BOUCHERIE									
BOSDVE	OS DE VEAU	KG	2,500					2,500	0,75	1,88
	003CHARCUTERIE									
CHJADD	JAMBON CUIT DD EN TRANCHE	KG			0,500			0,500	7,98	3,99
	010PRODUITS LAITIERS									
PLB250	BEURRE 0.250 GR	KG		0,250				0,250	2,55	0,64
PLCREP	CREME EPAISSE	L				1,500		1,500	2,05	3,08
PLOEUF	OEUF FRAIS	PIECE				20,000		20,000	0,07	1,40
	020LEGUMES ET FRUITS FRAIS									
FHPERS	PERSIL	KG	0,050					0,050	2,40	0,12
LFAIL	AIL	KG	0,100					0,100	4,28	0,43
LFCARO	CAROTTES	KG	0,750					0,750	0,74	0,55
LFCHPA	CHAMPIGNONS DE PARIS	KG			0,500			0,500	3,10	1,55
LFCONP	CONCOMBRE PIECE	PIECE			5,000			5,000	0,75	3,75
LFECHA	ECHALOTES	KG	0,100					0,100	2,41	0,24
LFOIGN	OIGNONS	KG	0,750					0,750	0,89	0,67
	030SURGELES									
DSPAPE	PLAQUE PATE FEUILLETEE	KG		10,000				10,000	44,55	445,48
VSCHGR	CHAIR DE GRENOUILLE	KG	2,500					2,500	8,60	21,50
	100CAVE VINS FINS									
CVEDE1	EDELWICKER	LITR	2,000					2,000	3,98	7,97

Techniques

A : Confectionner un fond blanc. Mariner les grenouilles au vin blanc.
 B : Pocher les grenouilles dans le fond blanc, les désosser.
 C : Etuver la julienne de champignons et de jambon, tourner et glacer les concombres. Monter la tourte en y ajoutant une partie des parures de concombre. Refermer la tourte et faire une cheminée. Enfourner à cuire à four chaud 200 C° . Réduire à 160 dès coloration
 D : En fin de cuisson, verser l'appareil par la cheminée, terminer de cuire.
 E : Lustrer au beurre clarifié, avant d'envoyer.

NOTA : il est possible de confectionner une sauce d'accompagnement à base de fond réduit et crémé.

Date Création	25/11/2004
Dern. MAJ	05/01/2008
Dern.Utilisation	16/04/2007

	Total	/ Pers.
P.R.	493,24	12,33
Coef.	1,0000	
P.V.	493,24	12,33