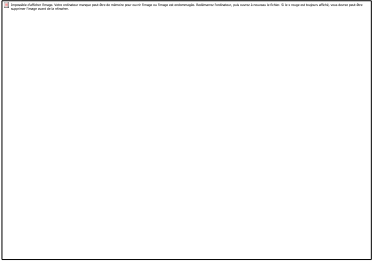


FICHE N° <b>3</b>		CAILLES FARCIES					COUVERTS	
DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:		PRÉSENTATION:						
Cailles farcies aux marrons et fois gras accompagnée d'une purée de patate douces, quartier de pommes, carottes fanes avec sa sauce aux cèpes.								
		Phases essentielles					Valeu	
progression	nature	unité	cailles	farce	sauce	garniture	total	puht
<b>1) préparation cailles</b>							-	-
désosser les cailles (garder les os pour le fond)							-	-
<b>2) farces cailles</b>							-	-
<b>viandes</b>							-	-
	crépine	kg	1				1,00	10,8
	cailles	pcs	22				22,00	1,5
Tailler les marrons et le foie gras en gros morceaux, ciseler les échalotes. Mélanger.				0,5			0,50	27,1
Farcir les cailles et recouvrir de crépine.					5			3,5
<b>BOF</b>							-	-
<b>3) Sauce aux cèpes</b>							-	-
	beurre		0,3		0,2	0,5	1,00	2,62
Faire un fond avec les carcasses et GA							-	-
Déglacer aux porto, faire cuire cèpes ajouter							-	-
À la sauce puis rixer							-	-
Réduire à la nappes.							-	-
<b>4) Garnitures</b>							-	-
<b>fruits &amp; légumes</b>							-	-
	échalotes	kg		0,275			0,28	2,3
	cèpes surgelés	kg			1		1,00	13,8
	patates douces	kg				4	4,00	3,38
	pommes	kg				1,5	1,50	2,5
Purée: depart eau froide salée. Mettre les patates douces							-	-
Détailler les pommes en quartier, faire colorer au beurre							-	-
Retailler les pleurottes faire colorer au beurre.							-	-
	pleurottes fraîches	kg				1	1,00	0,82
	persil	bte				1	1,00	0,82
Cuisson à l'anglaise des carottes fanes (al dente), sauter au beurre, ajouter sucre pour caramélisation.					0,15		0,15	1,6
	céleri branche	kg						
	oignons	kg			0,5		0,50	3,63
<b>5) Cuisson cailles</b>							-	-
Faire revenir dans un sautoir pour coloration.					0,5		0,50	1,1
	carotte	kg						
Rôtir 220° durant douzaine de minute, pour finir cuisson, arroser de beurre.							-	-
	carottes fanes	bte				3	3,00	2,49
	pommes de terres	kg				1	1,00	1,4
<b>Economat</b>							-	-
	Tomates concentrés	bte			1		1,00	1,49
	marrons entier naturel	bte		4			4,00	3,5
	huile	pm					-	-
<b>Cave</b>							-	-

	porto l			0,3		0,30	8,95
						-	
						-	
						-	
					<b>Total denrées</b>		
					<b>Assaisonnement</b>		<b>2%</b>
					<b>Cout portion</b>		

22

7

ptht

-  
-  
-  
-  
-  
10,80  
33,00  
13,57  
16,50  
-  
-  
-  
2,62  
-  
-  
-  
-  
0,63  
13,80  
13,52  
3,75  
0,82  
0,24  
  
1,81  
0,55  
7,47  
1,40  
-  
-  
1,49  
14,00  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-

2,69
-
-
-
138,6575
2,77315
6,42852273