

Produit de base :	Saison :	Temps de réalisation :
Salade de pâtes, Pesto, Champignons de Paris en carpaccio, Espuma de lard		Base
		8



Technique	Denrées								Valorisation		
	Famille	Nature	Unité	A	B	C	D	E	Total	PU Ht	PT ht
1) Préparer les pâtes fraîches : Dans un robot, mettre la farine, le sel, les œufs et l'huile d'olive. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois, qu'elle soit compacte, lisse et élastique. Laisser reposer au frais pendant 30 minutes. Passer la pâte au laminoir puis la laisser sécher sur une plaque farinée.	Pâtisserie	Farine	Kg	0,53					0,53	0,50 €	0,27 €
	Pâtisserie	Œufs entiers	Pcs	6,00					6,00	0,31 €	1,86 €
	Épicerie	huile olive 1l	Btll.	0,03					0,03	14,88 €	0,45 €
	Épicerie	Sel fin	Kg	3 pincées					0,00	2,73 €	- €
	Herbe arom.	Basilic	Bottes		1,00				1,00	0,73 €	0,73 €
	Légumes	Ail	Kg		0,50				0,50	2,09 €	1,05 €
	Épicerie	huile olive 1l	Btll.		0,50				0,50	14,88 €	7,44 €
	Légumes	champignon de paris	Kg			0,25			0,25	6,86 €	1,71 €
	Boucherie	Lard fume	Kg				0,50		0,50	7,32 €	3,66 €
	B.O.F	Crème Fraîche	L				1,00		1,00	3,00 €	3,00 €
2) Préparer le pesto : Equeuter le basilic. Eplucher et dégermer l'ail. Ajouter l'huile d'olive, le sel, le poivre et mixer le tout.									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
3) Préparer les champignons de Paris : Laver et couper les champignons en carpaccio.									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
4) Préparer l'espuma de lard : Faire infuser le lard avec de la crème. Porter à ébullition. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Mettre en siphon et garder en bain marie.									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
5) Préparer les chips de basilic : Chauffer de l'huile dans une russe. Plonger les feuilles 30 secondes de chaque côté, les sortir dans une plaque à débarrasser avec du papier.									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									0,00		
									Total denrées	20,16 €	
									Assaisonnement 2%	0,40 €	
									Coût matière:	20,56 €	
									Coût portion	2,57 €	
									Coef.Mult.	3	
									Prix de vente HT	7,71 €	

