

Nom du plat

Catégorie

Version et date

Nombre de portions

Poids d'une portion

Moule ou matériel

Temps de préparation

Temps de cuisson

Température du four

Ingrédients et coût

Ingrédient	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Coût HT

Coût total HT

Coût par portion HT

Prix de vente envisagé

Progression

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

Points d'hygiène

Cuisson (T° à cœur visée)

Refroidissement

Conservation

Durée de vie (DLC)

Remise en température

Allergènes présents

☐ Gluten

☐ Œufs

☐ Arachides

☐ Lait

☐ Céleri

☐ Sésame

☐ Lupin

☐ Crustacés

☐ Poissons

☐ Soja

☐ Fruits à coque

☐ Moutarde

☐ Sulfites

☐ Mollusques

Dressage, photo ou remarques

Nom du plat

Quiche lorraine

Catégorie

Entrée chaude

Version et date

V1 · 12/03

Nombre de portions

8

Poids d'une portion

environ 130 g

Moule ou matériel

Moule à tarte 26 cm

Temps de préparation

1 h avec le repos

Temps de cuisson

10 + 30 à 35 min

Température du four

180 °C

Ingrédients et coût

Ingrédient	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Coût HT
Farine de blé	kg	0,250	0,90 €	0,23 €
Beurre doux	kg	0,125	9,00 €	1,13 €
Eau froide	l	0,05		0,00 €
Œufs entiers	pièce	4	0,30 €	1,20 €
Crème liquide	l	0,40	4,00 €	1,60 €
Lardons fumés	kg	0,200	10,00 €	2,00 €
Sel, poivre, muscade	forfait	1	0,05 €	0,05 €

Coût total HT

6,21 €

Coût par portion HT

0,78 €

Prix de vente envisagé

Prix fictifs, pour montrer le calcul : coût d'une ligne = quantité × prix unitaire ; coût par portion = coût total ÷ nombre de portions.

Progression

1	Sabler la farine et le beurre en dés, ajouter le sel et l'eau, fraiser, filmer, 30 min au froid.
2	Foncer le moule, piquer, cuire à blanc 10 min à 180 °C.
3	Faire rissoler les lardons, égoutter.
4	Battre les œufs et la crème, assaisonner.
5	Répartir les lardons, verser l'appareil.
6	Cuire 30 à 35 min à 180 °C, jusqu'à ce que l'appareil soit pris.
7	Servir chaud, ou refroidir rapidement si servi plus tard.
8	

Points d'hygiène

Cuisson

appareil pris à cœur

Refroidissement

+10 °C à cœur en moins de 2 h

Conservation

0 à +3 °C, filmée

Durée de vie (DLC)

selon le PMS

Remise en température

+63 °C en moins d'1 h

Allergènes présents

☒ Gluten

☐ Crustacés

☒ Œufs

☐ Poissons

☐ Arachides

☐ Soja

☒ Lait

☐ Fruits à coque

☐ Céleri

☐ Moutarde

☐ Sésame

☐ Sulfites

☐ Lupin

☐ Mollusques

Lardons : vérifier l'étiquette du fournisseur.

Dressage, photo ou remarques : part de 1/8, servie avec une salade verte.