



BIO WALLONIE



BIO WALLONIE

NOM DE LA RECETTE : Pain d'épice perdu et lait à la cannelle

NOMBRE DE COUVERTS :

20

CVTS

POIDS DE LA PORTION :

50

GRAMMES

PRIX PAR PORTION :

1

EUROS



INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Pain d'épices	1,00	Kg	9,06	9,06	
Lait	2,00	L	1,45	2,90	Mabio
Beurre	0,20	Kg	16,24	3,24	Mabio
Œufs	10,00	Pce	0,29	2,90	Coq des Prés
Cannelle				FF	
Vanille				FF	
Miel	0,10	kg	19,8	1,98	
Gingembre				FF	
TOTAL				20,08	

ALLERGÈNES :

MODE DE PRÉPARATION :

- 1) Portionner le pain d'épices en rectangles réguliers
- 2) Réaliser un mélange œufs, lait, gingembre, vanille et miel
- 3) Imbiber le pain d'épices du mélange aux œufs
- 4) Colorer le pain d'épices dans une poêle avec du beurre et réserver
- 5) Faire chauffer le lait en infusant la cannelle
- 6) Déposer le pain d'épice perdu sur le lait infusé

mabio

