



BIO WALLONIE



BIO WALLONIE

NOM DE LA RECETTE : Sauce suprême au curry

NOMBRE DE COUVERTS : CVTS
 POIDS DE LA PORTION : GRAMMES
 PRIX PAR PORTION : EUROS

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Carottes	0,150	Kg	0,85	0,12	Bel go Bio
Oignons	0,165	Kg	1,35	0,22	Bel go Bio
Haché de volaille	0,100	Kg	19,2	1,92	Coq des Prés
Crème	0,200	L	7,15	1,43	Mabio
Beurre	0,040	Kg	16,24	0,65	Mabio
Farine	0,040	Kg	3,95	0,16	Graines de Curieux
Eau	2,000	L		FF	
Sel, poivre				FF	
TOTAL				4,50	

ALLERGÈNES :

MODE DE PRÉPARATION :

- 1) Faire revenir le haché de volaille avec les carottes et les oignons
- 2) Ajouter l'eau
- 3) Ajouter le curry, le sel et le poivre et cuire à feu doux (réduire de moitié)
- 4) Filtrer la sauce au chinois étamine
- 5) Lier la sauce en réalisant un roux avec la farine et le beurre
- 6) Rectifier l'assaisonnement si nécessaire

