

Atelier cuisine

21 Mars 2024

- ✓ Bœuf bourguignon
- ✓ Pâtes fraîches
- ✓ Tarte Poires Chocolat
- ✓ Tarte aux pommes

Bœuf bourguignon :

1,5 kg de bœufs bourguignon ou joues de bœuf – Herbes aromatiques – sel – 4 épices – 2 oignons – 500g de carottes – 1 bouteille de vin rouge – 200g de lardons – 500 g de champignons

1/ Faire mariner la viande la veille dans le vin rouge, les herbes aromatiques, du sel, les 4 épices et quelques légumes (carottes, oignons...)

2/ Le lendemain faire revenir les oignons, les lardons, la viande et les légumes. Recouvrir de la marinade, de l'eau et d'un cube de bouillon.

3/ Laisser mijoter 2 à 3 h, servir bien chaud !



Pâtes fraîches :

500g de farine – 2 œufs – 40 ml d'eau – 40 ml d'huile d'olive – sel

1/ Disposer les ingrédients dans la machine à pâtes

2/ Après confection, faire cuire dans l'eau bouillante 3 minutes environs

Tarte Poires Chocolat :

Pâte sablé – Poire – 200g de Chocolat – 80g Beurre – 3 Œufs – 15 cl Crème – 50 g de sucre

1/ Faire fondre le chocolat et le beurre, disposer la préparation sur la pâte à tarte ainsi que les poires

2/ Mélanger les œufs, la crème et le sucre. Verser sur la tarte.

3/ Enfourner une petite heure à 180°C

Tarte aux Pommes :

Pâte sablé – Compote – Pommes – Sucre vanillé

1/ Etaler un pot de compote sur la pâte à tarte, disposer les pommes et saupoudrer de sucre vanillé

2/ Enfourner 45 minutes à 180°C

Ingrédients pour 2 pâtes sablées :

Mélanger l'ensemble des ingrédients et confectionner 2 boules.



2 pincées
de sel



200 g
de beurre



250 g
de sucre semoule



500 g
de farine



2
œufs

Calcul du prix de revient du repas (12 personnes)

<u>PRODUITS</u>	<u>PRIX AU KILO</u>	<u>QUANTITE</u>	<u>TOTAL</u>
Bourguignon	10 € / kg	1,8 kg	
Oignons	1,19 € / kg	100 g	
Carottes	2,29 € / kg	500 g	
Vin rouge	2,99 € la bouteille	1 bouteille	
Lardons	7,70 € / kg	200 g	
Champignons	6,39 € / kg	500 g	
Farine	0,74 € / kg	1 kg	
Œufs	1,65 € les 10	7	
Huile d'olive	9,30 € / l	40 ml	
Beurre	6,96 € / kg	280 g	
Sucre	1,41 € / kg	300 g	
Chocolat noir	6,05 € / kg	200 g	
Crème	3,79 € / l	15 cl	
Poire	2,19 € / kg	500 g	
Compote	0,55 € les 4 pots de 100 g	100 g	
Pommes	2,59 € / kg	500 g	
Sucre vanillé	0,81 € € les 10	1 sachet	
		TOTAL	
		+ 10%	
		TOTAL	