

Cake aux olives noires, maïs et haricots verts

RECETTE GROUPE 3 100 PORTIONS Famille de produit : Entrée chaude

Denrées			Technique
	unités	quantités	
Eléments de base			Mélanger, le vin blanc, les huiles, les œufs battus, le gruyère râpé, la farine tamisée,. Ajouter les olives, le maïs, les haricots verts, cuisson 160° environ 45 minutes
Farine	Kg	2.5	
Vin blanc	Litre	1.5	
huile	Litre	1	
Huile d'olive	Litre	0.5	
Œuf entier	Piece	40	
gruyere	Kg	1	
Levure chimique	Kg	0.100	
Olive noir	Kg	1	
maïs	Kg	1	
Haricot vert	Kg	1	
<i>PM : pour mémoire</i> <i>QS : quantité suffisante</i>			