

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			
Farine	Kg	2.5	<p>Mélanger, le vin blanc, les huiles, les œufs battus, le gruyère râpé, la farine tamisée,.</p> <p>Ajouter les olives, le maïs, les haricots verts, cuisson 160° environ 45 minutes</p>
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	
<p><i>PM : pour mémoire</i></p> <p><i>QS : quantité suffisante</i></p>			