

# Coût de revient

## Madeleines au beurre

### Récapitulatif de la recette

**Nom :** Madeleines au beurre  
**Pour :** 6 personnes  
**Nombre de pièces :** 12 madeleines  
**Temps de cuisson :** 10 minutes

### Détail des coûts par ingrédient

Ingrédient	Quantité achetée	Prix d'achat	Quantité utilisée	Coût
Farine	1 kg	2,05 euros	250 g	0,51 €
Beurre	1 kg	1,80 euros	100 g	0,18 €
Œufs	6 œufs	2,05 euros	3 œufs	1,02 €
Sucre	1 kg	2,56 euros	150 g	0,38 €

### Résumé des coûts

#### 💰 Coût de revient

Ingrédient	Quantité	Prix
Farine	250 g	0,51 €
Beurre	100 g	0,18 €
Œufs	3 œufs	1,02 €
Sucre	150 g	0,38 €
Énergie (four électrique)	—	0,3 €
TOTAL		2,39 €

### Coût par personne

0,4 € par personne

### Coût par pièce

0,2 € par pièce

## Économies potentielles

### **ASTUCE :**

#### **Comment réduire le coût :**

- Acheter les ingrédients en plus grande quantité permet souvent de réduire le coût unitaire
- Comparer les prix entre différents magasins
- Privilégier les produits de saison
- Éviter le gaspillage en pesant précisément les quantités

### **LE SAIS-TU ?**

En cuisinant toi-même, tu économises souvent 50% par rapport aux produits tout faits du commerce !

## Analyse économique

### **Répartition des coûts**

- **Farine** : 21.3%
- **Beurre** : 7.5%
- **Œufs** : 42.7%
- **Sucre** : 15.9%

### **Coût énergétique**

Électricité (four) : **0,3 €**

Soit 12.6% du coût total