

# Coût de revient

## Quatre Quart

### Récapitulatif de la recette

**Nom :** Quatre Quart  
**Pour :** 8 personnes  
**Nombre de pièces :** 1 gâteau  
**Temps de cuisson :** 25 minutes

### Détail des coûts par ingrédient

Ingrédient	Quantité achetée	Prix d'achat	Quantité utilisée	Coût
Farine	1 kg	2,12 euros	250 g	0,53 €
Sucre	1 kg	1,80 euros	240 g	0,43 €
Œufs	6 œufs	2,27 euros	4 œufs	1,51 €
Levure chimique	1 s	1.18	2 c à c	0 €
Sucre vanillé	1 sachet	2.58	10 g	0 €

### Résumé des coûts

#### 💰 Coût de revient

Ingrédient	Quantité	Prix
Farine	250 g	0,53 €
Sucre	240 g	0,43 €
Œufs	4 œufs	1,51 €
Levure chimique	2 c à c	0 €
Sucre vanillé	10 g	0 €
Énergie (four électrique)	—	0,74 €
TOTAL		3,21 €

## Coût par personne

0,4 € par personne

## Coût par pièce

3,21 € 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 : 16.5%
- Sucre : 13.4%
- Œufs : 47%
- Levure chimique : 0%
- Sucre vanillé : 0%

### Coût énergétique

Électricité (four) : 0,74 €

Soit 23.1% du coût total