

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%
- **Oeufs** : 42.7%
- **Sucre** : 15.9%

⚡ Coût énergétique

Électricité (four) : **0,3 €**
Soit 12.6% du coût total