

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