**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS :**

**CHAMPIGNONS A LA CREME**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| **01 :**  Préparer les champignons.  Les émincer.  Chauffer le beurre et faire cuire sans couvercle jusqu’à évaporation totale de l’eau.  Réserver.  Ajouter la crème fraiche et faire réduire.  Saler et poivrer. | **ÉCONOMAT :**  Champignons  Crème fraiche  Sel  Poivre  Beurre  **Total :**  **Total résultat final :**  **Total/portion :** | Gr  Gr  Gr | 1000  400  30 |  |  | 1000  400  30  **1430**  **1000** |