



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

**« Nos clients changent,
changeons l'agneau »**



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

16

CARRE D'AGNEAU

Rôti côtes filet farci



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : côtes filets	95%	950g/kg
Tomates confites	2%	20g/kg
Mozzarella à cuire	2%	20g/kg
Basilic	1%	10g/kg

Mode opératoire

- ✓ Préparer un rôti à partir des côtes filets
- ✓ Tapisser le flan d'un mélange tomates confites, mozzarella à cuire et basilic
- ✓ Enrouler et ficeler pour garder la farce à l'intérieur
- ✓ Un produit à vendre en rôti ou tranché en pavés à griller

Conseils cuisson client

- ✓ Entier au four
- ✓ En tranches à la plancha ou à la poêle

Temps de Préparation	15 minutes à partir d'un carré de côtes
Prix de Revient indicatif	À compléter
PVC (indicatif)	À compléter
Marge brute potentielle	À compléter

Durée de vie du produit

A compléter

Allergènes

A compléter