Intitulé du plat	Type de plat
Petite pâtes grecques « Kritharaki - langues d'oiseaux » { tomates}	plat

Fiche technique de fabrication-bon économat		
N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Pâtes grecques	gr	500
Coulis de tomates ou dés,…	gr	500
oignon	pc	1
Aïl (gousses)	pc	2
Fond blanc	l	1
ou		
Eau + 1cube bouillon	l	1
Huile d'olive	cl	5
b.g.	pc	1
Sel, poivre		pm
Facultatif		
Origan, fines herbes,…		

N°	Phases techniques	Temps
1.1		
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

- Peler, hacher l'oignon.
- Suer l'oignon haché dans l'huile d'olive.
- Ajouter l'aïl pressé, haché, le coulis de tomates, le cube de bouillon émietté si pas de fond blanc, le b.g.
- Mijoter, saler.
- Ajouter le fond blanc ou l'eau bouillante, porter le tout à ébullition.
- Ajouter les pâtes grecques en remuant.
- Couvrir et cuire +/- 15 min à frémissement, en remuant de temps en temps.
- Laisser reposer 10 min et servir.

Finition :

Ajouter du gruyère râpé, du parmesan...

Schéma ou dessin ou photo