

# Quiche au Parmesan, fondue de tomate au romarin

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation :                      Cuisson :

## Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<b>1/ Réaliser une pâte brisée</b>					
Dans la farine en fontaine, ajouter le jaune d'oeuf, le beurre détaillé en cube, l'eau, le sel. Travailler à la corne, fraiser à la main. Réaliser une boule homogène, filmer et réserver au frais	Farine	Kg	0,250		
	Jaune d'Œuf	Pièce	1		
	Beurre	Kg	0,125		
	Sel	Kg	0,005		
	Eau	L	0,050		
<b>2/ Préparer la garniture et l'appareil à crème prise</b>					
<b>Préparer la garniture</b>					
Oter les cartilages de la poitrine. La découper et trancher à 2 mm d'épaisseur. Recouper les tranches en lamelles de 2 à 3 cm de long. Les couvrir d'eau froide et les blanchir. Les égoutter, les rincer et les raidir au beurre. Tailler le parmesan en fines lamelles.	Poitrine fumée	Kg	0,200		
	Beurre	Kg	0,015		
	Parmesan	Kg	0,100		
	Crème liquide	L	0,600		
	Œuf entiers	Pièce	5		
	Sel fin / Poivre	Kg	Pm		
<b>Réaliser l'appareil à crème prise</b>					
Mélanger œufs, assaisonnement et crème. Passer au chinois étamine	Muscade	Kg	Pm		
<b>4/ Foncer, garnir, cuire les quiches</b>					
Abaisser la pâte en disques de 3 mm d'épaisseur, les piquer, les retourner et foncer des cercles beurrés de 8 à 10 cm. Les raffermir au frais. Répartir les lamelles de poitrine, de parmesan et l'appareil dans les fonds de tarte. Cuire les quiches au four à 180°C, décercler aux 2/3 de leur cuisson.					
<b>5/ Préparer une fondue de tomate</b>					
Ciseler les oignons. Les suer à l'huile d'olive. Ajouter les tomates mondées, épépinées et concassées, l'ail dégermé, le bouquet garni le romarin et l'assaisonnement. Recouvrir d'un rond de papier sulfurisé percé au centre et cuire à feu doux.	Oignon	Kg	0,100		
	Huile olive	L	0,025		
	Tomate	Kg	2,400		
	Ail	Kg	0,010		
	Bouquet garni	Pièce	1		
	Sel fin / Poivre	Kg	Pm		
	Sucre semoule	Kg	Pm		
<b>Finition et Dressage</b>					
<b>Trier la salade</b>					
Eliminer les trognons. Défaire les feuilles. Oter ou parer celles qui sont abimées. Les recouper au couteau d'office en supprimant les grosses cotes. Brasser la salade dans une grande quantité d'eau sans laisser tremper. L'égoutter sans la froisser. Débarrasser. Recouvrir d'un linge humide. Réserver au frais	Feuille de chêne	Pièce	3/4		
	Moutarde forte	Kg	0,015		
	Vinaigre de vin	L	Pm		
	Sel fin / Poivre	Kg	0,160		
	Huile arachide	L			
<b>Réaliser une vinaigrette</b>					
Mélanger assaisonnement, moutarde et vinaigre. Ajouter progressivement l'huile en fouettant.					
<b>Dresser</b> : Assaisonner la salade et la dresser sur la quiche bien chaude. Cercler à côté la concassée de tomate					
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :				#####	



Argumentation Commerciale