

# Tarte Feuilletée aux fruits

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

## Méthode d'élaboration

1/ Reaniser une pate feuilletée et preparer les fruits		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Préparer une pâte feuilletée traditionnelle en insérant les phases de tourage entre les étapes suivantes. Egoutter les fruits au sirop, ou laver, équeuter et couper les fraises en deux.	Farine	Kg	0,250			
	Sel fin	Kg	0,005			
	Eau	L	0,125			
	Margarine feuilletage	Kg	0,190			
	Fraise	Kg	0,800			
2/ Cuire une crème pâtissière		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Mettre le lait à bouillir avec la vanille fendue et grattée. Blanchir les jaunes avec le sucre semoule. Incorporer la maïzéna. Verser le lait bouillant sur le mélange jaune/sucre/maïzéna. Reverser le tout dans la russe et porter la crème à ébullition en remuant avec un fouet. Retirer la gousse de vanille. Débarasser, parfumer la crème avec le rhum, la tamponner au beurre et la laisser refroidir.	Lait	L	0,500			
	Jaune d'œuf	Pièce	4			
	Sucre semoule	Kg	0,100			
	Maïzena	Kg	0,050			
	Vanille gousse	Gousse	1/2			
	Rhum	L	0,020			
	Beurre (tamponner)	Kg	Pm			
3/ Monter et cuire le fond de tarte		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Abaisser la pâte feuilletée. Détailler une bande de 16 cm de large et de la longueur d'une plaque à pâtisserie. Prélever dans cette abaisse et dans la longueur, deux bandes de 2 cm de large. Piquer le reste de l'abaisse. La retourner sur une plaque à pâtisserie. Dorer les bords de l'abaisse et appliquer sur la dorure les deux nades pour façonner les bordures. Les chiqueter et les dorer. Cuire le fond de tarte au four à 200°C pendant 15 mn environ. Le débarasser sur grille et le laisser refroidir.	Ouf (dorure)	Pièce	1			
4/ Terminer la tarte		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Garnir le fond de tarte avec la crème pâtissière à l'aide d'une poche à douille. Disposer dessus les fruits bien égouttés. Porter le nappage à ébullition avec un peu d'eau. Abricoter les fruits y compris les bordures. Parer les extrémités de la tarte. Saupoudrer de Pistaches hachées.	Nappage rouge	Kg	0,140			
	Pistaches	Kg	0,040			
5/ Dresser		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Disposer délicatement la tarte sur le plat de service recouvert d'un papier dentelle ou dresser à l'assiette avec coulis, sorbet ou décor au choix.	Menthe					
Coût Matières Premières total :						
Coût Matières Premières Portion :						#####



Argumentation Commerciale