

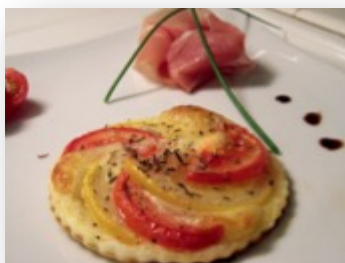
Tarte fine à la tomate et au chèvre

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

1/ Réaliser une pâte feuilletée	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Préparer une détrempe avec la farine, l'eau et le sel. Enfermer le beurre amolli dans la détrempe et donner 6 tours simples à la pate en laissant reposer la pâte au moins 30 mn au frais tous les deux tours	Farine	Kg	0,400		
	Eau	L	0,200		
	Sel	Kg	0,008		
	Margarine feuilletage	Kg	0,300		
2/ Préparer une fondue de tomate	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Ciseler les oignons. Les suer à l'huile d'olive. Ajouter les tomates mondées, épépinées et concassées, l'ail dégermé, un peu de concentré de tomate pour forcer la couleur, l'origan frais et l'assaisonnement. Recouvrir la fondue de tomate d'un rond de papier sulfurisé percé au centre et la cuire à feu doux environ 10 mn. Retirer le papier et terminer la cuisson jusqu'à évaporation de l'eau. Refroidir la fondue de tomate en cellule	Tomate	Kg	0,800		
	Huile Olive	L	0,040		
	Oignon	Kg	0,040		
	Origan frais	Botte	1/4		
	Ail	Gousse	2		
	Sel fin, poivre	Kg	Pm		
	Sucre semoule	Kg	Pm		
	concentré de tomate	Kg	Pm		
3/ Préparer l'accompagnement et la vinaigrette	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Effeuillez les laitues et les laver. Egoutter et réserver les feuilles au frais à couvert d'un papier absorbant humide. Monder les tomates, les couper en 4. Evider chaque quartier et les tailler en fines lamelles dans la longueur. La vinaigrette : mélanger le sel, le poivre et le vinaigre balsamique. Ajouter l'huile d'olive sans mélanger pour obtenir une vinaigrette « perlée » au moment du dressage	Laitues	Pièce	2		
	Tomate	Kg	0,160		
	Sel fin, poivre	Kg	Pm		
	Vinaigre Balsamique	L	0,025		
	Huile d'olive	L	0,040		
4/ Monter et cuire les tartes fines	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Abaisser la pâte feuilletée, la piquer et la détailler en disques de 16 cm de diamètre. Retourner les disques sur des plaques à pâtisserie puis les masquer d'une couche de fondue de tomate bien froide et bien sèche, à l'aide d'une spatule. Ranger dessus les rondelles de chèvre en rosace. Parsemer de quartiers d'olives noires. Enfourner les tartes 25 mn à 200°C.	Chèvre sec (bûchette)	Kg	0,200		
	Olives noires	Kg	0,060		
	Thym	Kg	Pm		
	Tomate séchée	Kg	0.060		
5/ Dresser les tartes	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Dresser les tartes sur assiette avec quelques feuilles de sucrine et lamelles de tomates assaisonnées avec la vinaigrette perlée. Entourer la tarte d'un cordon de vinaigrette et décorer de cerfeuil et basilic.	Cerfeuil	botte	Pm		
	Basilic	botte	Pm		
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale