



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 28/10/2020

Tarte fine figes et Chavignol au magret de canard fumé



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
36647	Magret de canard fumé tranché 280 g +/- 45 g Rougié	260 Gramme
46238	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm beurre 500 g	500 Gramme
12067	Crottin de chèvre de Chavignol AOP 26% MG 60 g Rians	300 Gramme
31225	Demi figes 1 kg	250 Gramme
207491	Jaune d'oeuf liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	0,1 Litre
	Sucre cassonade	50 Gramme

Recette

1. Détailler le feuilletage en rectangle. Le disposer sur une plaque à pâtisserie, le piquer puis le dorer à l'aide du jaune d'œuf. Procéder à la cuisson (four mixte puis finir en four sec) puis réserver
2. Réaliser une compotée de figes avec le sucre cassonade
3. Détailler le crottin de chavignol en 6 portions
4. Procéder au montage: repartir la compotée de figes sur les tartes fines. Déposer les 3 demis morceaux de chèvre ainsi que 4 tranches de magret de canard fumé