

Tarte fine aux pommes glacées



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
245179	Sorbet pomme avec morceaux de pomme 2,4 L / 1,351 kg Bon-et-Engagé	10 Boule
232058	Tarte fine aux pommes Val de Loire pur beurre 135 g Bon-et-Engagé	10 Pièce
	Sucre glace	0.05 Kilo
	Mazana verte	0.05 Centilitre
	Pomme verte	0.3 Kilo

Etapas de préparation

- 1 Remettre en température la tarte fine aux pommes et finir au four à chaleur sèche pour obtenir une belle croustillance
- 2 Tailler très finement les pommes vertes à la mandoline, puis les passer au four avec du sucre glace pour les sécher
- 3 Procéder au montage. Finir avec une boule de sorbet pomme