

Tartelette exotique



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
246405	Fond de tartelette sucré pur beurre Ø 10 cm - 41 g	10 Pièce Unitaire
217497	Appareil pour crème brûlée à la vanille Bourbon UHT 1 L Elle et Vire	0,25 Litre
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	0,5 Kilo
63800	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg	150 Gramme

Recette

1. Dans les fonds de tartelette, déposer des suprêmes d'orange, des cubes de mangue, ainsi que l'appareil pour crème brûlée à la vanille
2. Cuire le tout au four à chaleur sèche à 200/220°C température stabilisée à 180°C
3. Laisser reposer à 0/+3°C jusqu'à refroidissement