

## Tarte fine à la niçoise



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
46238	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm beurre 500 g	400 Gramme
26211	Oignons émincés PassionFroid	50 Gramme
12986	Poivrons rouges et verts en lanières PassionFroid	100 Gramme
54788	Fèves pelées	50 Gramme
185145	Filets d'anchois marinés à l'huile	100 Gramme
38497	Tomates confites	100 Gramme
9279	World Mix Méditerranée Bonduelle	50 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée ZINI	50 Gramme
	Thon	50 Gramme
	Olives noires	50 Gramme
	Huile d'olive	PM
	Sel	PM
	Poivre du moulin	PM

### Recette

- Découper en deux la plaque feuilletée dans la longueur, puis pincer les bords sur 1 cm
- Sur plaque à pâtisserie, piquer à la fourchette le centre de la bande
- Cuire à 190°C au four à chaleur sèche pendant 15 à 20 minutes. Réserver
- Faire étuver à l'huile d'olive les oignons émincés et les poivrons en lanières jusqu'à petite coloration. Rectifier l'assaisonnement et réserver
- Procéder au montage : déposer sur la plaque feuilletée la sauce encore à l'état surgelé de façon uniforme, puis les poivrons et oignons, ajouter la poêlée World Mix, le thon émietté, les fèves, les tomates marinées, de nouveau le thon, les anchois puis les olives noires
- Passer le tout au four à chaleur sèche à 170°C pendant 15 minutes