

Tarte nantua



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
65635	Fond de tarte brisé Ø 26 cm - 320 g	1 Pièce
56349	Tartare méditerranéen 1 kg PassionFroid	100 Gramme
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	150 Gramme
35484	Aiguillette de poulet 30/60 g	10 Pièce
57855	Saucisse knack boyau naturel 60 g env.	2 Pièce
12691	Mix de fromages râpés 21% MG 1 kg Ambrosi	100 Gramme
2477	Lait demi-écrémé UHT 1 L	30 Centilitre
7419	Crème légère liquide 18% MG UHT 1 L PassionFroid	40 Centilitre
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon-et-Engagé	15 Gramme
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	80 Gramme
	Oeuf	4 Pièce
	Epice tandoori	30 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Cuire à blanc les fonds de tarte. Ajouter tous les éléments à la recette. Couler l'appareil. Terminer avec le fromage
- 2 Cuire au four à 175°C pendant 30/40 minutes
- 3 Laisser reposer 5 à 10 minutes avant découpe des parts