

# Tatin de carottes à l'ail des ours



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
46238	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm beurre 500 g	375 Gramme
237459	Carottes rondelles CE2 5 kg Minute Bonduelle	1 Kilo
289404	Pois chiche vert 1 kg Bonduelle	500 Gramme
34752	Végétop nature cuisson et foisonnement 33% MG UHT 1 L Debic	5 Centilitre
	Ail des ours	30 Gramme
	Ail	10 Gramme
	Sucre	80 Gramme
	Fleur de sel, poivre du moulin	PM

## Etapas de préparation

- 1 Faire étuver les carottes avec le sucre, le Végétop et l'ail.
- 2 Rectifier l'assaisonnement.
- 3 Ajouter les pois chiches verts et déposer en moule individuel ou en bac gastro.
- 4 Cuisson au four à 175°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir puis servir.