



TARTE À LA TOMATE, CHÈVRE ET/OU BASILIC

Matériel utilisé

→ 5 plaques 60 x 40

Temps de préparation	: 45 mn
Temps de cuisson	: 30 mn
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Four
Matériel de cuisson	: Plaques de cuisson
Poids par personne	: 100 g
Calories	: 75 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pâte feuilletée	4.5 kg	<p>→ Faire 5 abaisses de 4 mm d'épaisseur si vous utilisez de la pâte fraîche.</p> <p>→ Plaquer les abaisses.</p> <p>→ Badigeonner d'un mélange fait avec la tomate concentrée et la moutarde.</p> <p>→ Garnir avec des rondelles de tomates, rajouter le fromage de chèvre en tranches après les rondelles de tomates préalablement macérées (depuis la veille en chambre froide) avec de l'huile d'olive, du basilic finement haché. Saler et poivrer.</p> <p>→ Cuire à + 180° C pendant 15/20 minutes environ. Contrôler la cuisson.</p> <p>→ Détailler chaque plaque en 20 portions.</p>
ou		
Plaques de feuilletage surgelées de 3,5 cm	6 pc	
Fromage de chèvre	400 g	
Tomate concentrée	400 g	
Tomates fraîches	4 kg	
Moutarde	200 g	
Huile d'olive	QS	
Basilic	1 b	
Sel	QS	
Poivre	QS	

T A R N



LE DÉPARTEMENT

