TARTE AUX POMMES DE TERRE

Atelier Corse

RECETTE N° E1026	30 PORTIONS	Famille de produit Entrée Chaude

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base		
Farine	Kg	0.500
Eau	L	0.10
Beurre	Kg	0.400
Œuf	U	2
Pommes de terre	Kg	2
Fromage de brebis	Kg	0.300
Ail	U	2
Huile d'olive	L	0,01
Sel, poivre	Kg	pm

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Réaliser une pâte brisée

Faire cuire les P de T, réduire en purée,

Ajouter ail haché et le fromage, assaisonner huile d'olive, sel et poivre, mélanger,

Abaisser la pâte, garnir, cuire à 220°C