Gobeaux Dominique

Nombre de portions	Tarte Tatin à la tomate	Code
14		Zak 20

DESCRIPTIF DE LA PRÉPARATION	DRESSAGE ET PRÉSENTATION
Couper les tomates,les faire revenir dans le beurre. Disposer les tomates dans le moule, recouvrir de la pâte feuilletée.	Dans une cuillère, déposer la mini tatin à la tomate, au centre mettre un peu de pesto, terminer par une feuille de basilic

DENRÉES UTILES	U	QUANT nécess.	% perte	QUANT à com.	PRIX U	PRIX T
rouleau de pâte feuilletée	p			1,000	0,65	0,65
tomates cerises	kg			0,120	7,96	0,96
beurre	kg			0,020	frigo	frigo
ail	p			1,000	armoire	armoire
sucre brun	kg			0,015	armoire	armoire
vinaigre balsamique	cs			1,000	armoire	armoire
œufs	p			1,000	0,35	0,35
basilic frais	b			1,000	1,19	1,19
huile végétale						
pesto	cs				armoire	armoire
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
				0,000		0,00
COÛT TOTAL DES MATIÈRES TVAC						3,15

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1) préchauffer le four à 200 °c.

2) Couper les tomates en 4. Retirer le cœur et les pépins. Aplatisser légèrement les quartiers de pulpe.

3) Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir l'aïl à feu doux jusqu'à ce qu'il embaume.
Ajouter le sucre et le vinaigre puis remuer jusqu'à dissolution du sucre.
Disposer les quartiers de tomates dans la poêle en une seule couche et laisser cuire 5 minutes à couvert
Les tomates doivent être légèrement caramélisées. Retourner à mi cuisson.

4) Découper 14 disques de pâte feuilletée à l'emporte pièce.
Répartir les quartiers de tomates dans les moules puis mettre en place les disques de pâte en les pressant délicatement sur les côtés. Badigeonner de l'oeuf battu, enfourner et laisser cuire environ 13 minutes. La pâte doit être légèrement dorée et gonflée.

5) Faire chauffer l'huile dans une petite casserole.
Faire frire un à un les brins de basilic, pendant 30 secondes.Ils doivent être croustillants.
Egoutter sur du papier absorbant.

0,22