

## Chausson aux pommes et à la Cardamome

**RECETTE GROUPE 2**

**100 PORTIONS**

**Famille de produit : Pâtisserie**

Denrées			Technique
	unités	quantités	Laver, éplucher, tailler en quartier les pommes. Faire suer les pommes avec la cardamome. Les faire colorer jusque mi-cuisson. Refroidir les pommes en cellule, Tailler en forme de disque la pâte feuilletée, Déposer les pommes sur chaque disque de feuilletage, Pincer les bords, dorer, cuisson au four 200° un tiers vapeur, pendant 18 minutes, après la cuisson saupoudrer de sucre glace
<b>Eléments de base</b>			
Pomme s/v	Kg	3	
Beurre	kg	0.5	
Cardamone	Kg	PM	
Sucre cassonade	Kg	PM	
Pâte feuilletée	U	5	
Oeuf coquille	U	3	
<i>PM : pour mémoire</i> <i>QS : quantité suffisante</i>			