

## Sablée à la figue et à la lavande

RECETTE GROUPE 2	100 PORTIONS	Famille de produit : Pâtisserie
------------------	--------------	---------------------------------

Denrées			Technique
<b>Eléments de base</b>			<p>Confectionner une pâte sablée, abaisser la pâte, tailler en forme de disque de 4 cm de diamètre, et de 1 cm d'épaisseur, Déposer une figue coupée en deux sur chaque disque de sablée.</p> <p>Saupoudrer de lavande, arroser de miel, Cuisson au four 200° pendant 20 minutes</p>
Farine	kg	2	
Beurre	kg	0,800	
Sucre	Kg	1	
Œufs	pieces	8	
Arôme vanille	pm		
Lavande	pm		
Figues	pieces	100	
Miel	Pm	1 pot	
<p><i>PM : pour mémoire</i>  <i>QS : quantité suffisante</i></p>			