PISSALADIERE

Atelier Provence

RECETTE N° E1019	30 PORTIONS	Famille de produit Entrée chaude

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base		
Farine	KG	1
Levure de boulanger	KG	0,020
sucre	KG	PM
huile d'olive	L	0,1
sel	KG	pm
Oignons	KG	2
Anchois dessalés	U	50
Thym	U	PM
Ail	KG	PM
Olives noire	U	30

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Réaliser la pâte à pain

Mise en place de la garniture

Garnir, cuire, réserver au chaud