

## Chausson de pommes de terre aux herbes potagères

**RECETTE GROUPE 1      100 PORTIONS      Famille de produit : Entrée Féculent**

Denrées			Technique	
	unités	quantités		
<b>Eléments de base</b>				
P de terre lamelles sous vide	Kg	2	<p>Cuire comme un gratin Dauphinois avec les herbes Faire refroidir en cellule</p> <p>Avec un emporte pièce détailler des ronds, Détailler la pâte feuilleté à l'emporte pièce d'un diamètre supérieur au gratin Assembler et dorer au jaune d'oeuf</p> <p>Cuire au four à 180°, un tiers vapeur environs 40 minutes servir tièdes</p>	
Crème liquide	L	6		
persil	bqt	2		
coriandre	bqt	2		
ciboulette	bqt	2		
Ail	Kg	0,120		
Pâte feuilletée	U	4		
Sel poivre 4 épices	Pm	PM		
Œuf coquille	U	5		
<i>PM : pour mémoire</i> <i>QS : quantité suffisante</i>				