

Tarte aux carottes aux arômes de tapenade

RECETTE GROUPE 5 **100 PORTIONS** **Famille de produit :Entrée chaude**

Denrées			Technique
	unités	quantités	
Eléments de base			Réaliser la pâte brisée. Réserver Préparer les carottes en rondelles mi cuites Foncer les moules, cuire à blanc. Garnir de tapenade les fonds de tartes Ajouter les carottes et l'appareil à crème prise Cuisson 180°C Dresser, servir
Farine	Kg	2,5	
Beurre	Kg	1,2	
Œufs	U	5	
Sel	Kg	PM	
Tapenade	Kg	1	
Carottes	Kg	3	
Thym	Bqt	PM	
Crème	L	1,5	
Œufs	U	16	
<i>PM : pour mémoire</i> <i>QS : quantité suffisante</i>			