TOURTE AUX HERBES

Atelier Corse

RECETTE N° E1025	30 PORTIONS	Famille de produit Entrée Chaude

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base		
Farine	Kg	0.500
Eau	L	0.10
Beurre	Kg	0.400
Œuf	U	2
Cresson	Botte	1
Blette	Botte	1
Oignons	Kg	0,10
Menthe	Bqt	PM
Persil	Bqt	1
Huile d'olive	L	0,01
Marjolaine		PM
Crème fraîche	L	0,05
Œuf	U	1
Sel , poivre.	Kg	PM

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Confectionner une pâte brisée,

Blanchir le cresson et les blettes, rafraîchir et presser.

Emincer les oignons, suer, mélanger aux blettes et cresson

Assaisonner, ajouter la menthe, le persil, la marjolaine hachée.

Ajouter crème et œuf

Abaisser la moitié de la pâte, garnir, abaisser le restant de la pâte, recouvrir, souder, cuire à 240 °C, 15 min.
Servir tiède