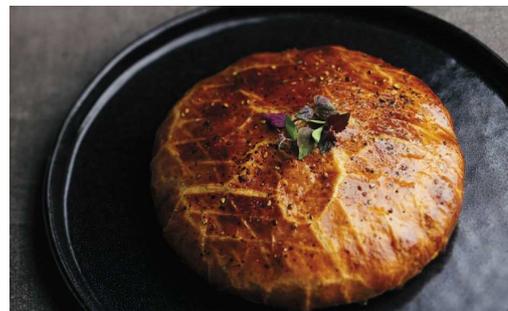


Tourte au reblochon,
Salade chicorée vinaigrette grenade
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<p>BASE :</p> <p>Éplucher, laver les oignons. Suer au beurre les oignons avec une légère coloration brune. Ajouter les lardons, faire bien revenir Réaliser une dorure (jaune d'œuf+eau+sel).</p> <p>MONTAGE:</p> <p>Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur. Dérouler la pâte sur une plaque de cuisson ou dans un moule. Garnir avec les oignons et lardons refroidis. Tailler le reblochon en bande et disposer sur les lardons. Dorer les extrémités de la tourte avec la dorure et recouvrir avec la seconde pâte, souder avec une fourchette ou la pointe d'un couteau. Dorer la tourte, décorer et faire une cheminée pour laisser s'échapper la vapeur d'eau.</p> <p>CUISSON:</p> <p>Cuire au four à 200°C environ 30 min. Laisser tiédir avant de couper et servir avec la salade de chicorée assaisonnée de la vinaigrette grenade.</p>
Pâte feuilletée	Pce	2		
Reblochon fermier	Pce	1		
Beurre	KG	0,150		
Oignon	KG	0,3		
Lardon fumé	KG	0,2		
Pommes de terre cuites	KG	0,3		
Œuf (Dorure)	Pce	2		
Sel, poivre	Pm	Pm		
SALADE DE CHICORÉE				
Salade chicorée	Pce	1		
Huile d'olive	L	0,06		
Vinaigre de framboise ou de cidre	L	0,015		
Grenade	Pce	1/2		
Sel	PM	PM		
Poivre	PM	PM		
Notes personnelles :				

--	--