

Pellé Cyril

Tarte au fromage blanc
8 couverts



| DENRÉES | UNITÉS | QUANTITÉ | PRIX | DÉROULEMENT |
|----------------------------------|--------|----------|------|---|
| BASE | | | | BASE : |
| Pâte brisée sucrée | Pce | 1 | | Cuire le fond de tarte à blanc 10 minutes à 180°C. Attention ne pas faire trop cuire ! |
| CRÈME CITRON | | | | CRÈME CITRON: |
| Œufs frais | Pce | 4 | | Clarifier les œufs, blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la maïzena, la vanille, la crème et les zestes de citron. L'appareil doit être bien lisse. Monter les blancs en neige et incorporer délicatement à l'appareil. |
| Yaourts grec | Kg | 0,400 | | |
| Sucre semoule | Kg | 0,080 | | |
| Maïzena | Kg | 0,080 | | |
| Gousse de vanille | Pce | 2 | | |
| Crème liquide | L | 0,8 | | |
| Zeste de citron non traité | Pce | 2 | | |
| FINITION DÉCOR | | | | CUISSON : |
| Zeste de citron jaune non traité | Pce | 2 | | Garnir le fond de tarte avec l'appareil et cuire au four à 180°C environ 40 minutes. La crème ne doit pas être tremblante. Laisser refroidir et démouler. |
| Sucre glace | Kg | 0,020 | | |
| Coulis de fruits rouge | Pm | 1 | | |
| Groseille | Brq | 1 | | |
| Menthe | Botte | 0,5 | | |
| Notes personnelles : | | | | FINITION DÉCOR : |
| | | | | Portionner, dresser en assiette et servir avec un cordon de coulis. Décorer avec les groseilles, la menthe et terminer avec les zestes de citron et sucre glace |