

Pellé Cyril

Tarte fine forestière et confit d'oignon
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE ET DUXELLES DE CHAMPIGNONS				<p>BASE ET DUXELLES: Piquer et détailler des disques de pâte feuilletée. Cuire à blanc à 180°C pendant environ 10 MIN Ciseler les échalotes finement, hacher les champignons lavés. Suer les échalotes à l'huile d'olive, ajouter les champignons et cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation. Assaisonner.</p> <p>CONFIT D'OIGNON : Émincer les oignons finement et cuire dans le beurre et huile d'olive, bien assaisonner sans oublier le thym frais</p> <p>GARNITURE : Émincer les champignons en tranche pas trop fines, sauter sans les abîmer dans le mélange beurre/huile, assaisonner et refroidir</p> <p>DRESSAGE : Monter les tartes en commençant par le confit d'oignon, la duxelles à la poche et disposer harmonieusement les tranches de champignons. Finir au four à 180°C et servir bien chaud, fleur de sel au dernier moment.</p>
Pâte feuilletée	Pce	1		
Champignons de paris	Kg	1		
Huile d'olive	L	0,030		
Échalotes	Kg	0,060		
Sel, poivre, piment d'Espelette	Pm	Pm		
CONFIT D'OIGNON				
Huile d'olive	l	0,020		
Oignons rouge	Kg	0,300		
Beurre	Kg	0,05		
Sel,poivre, thym	Pm	Pm		
GARNITURE				
Champignons	Kg	0,500		
Beurre demi sel	Kg	0,050		
Huile d'olive	L	0,050		
FINITION				
Fleur de sel	Kg	0,250		
Cerfeuil	Botte	0,5		
NOTES PERSONNELLES :				