

Tarte fine croquante aux pêches  
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
<b>BASE</b>				<p><b><u>Base :</u></b></p> <p>Étaler les feuilles de brick, les beurrer et les déposer les unes sur les autres. Garnir un cercle ou un moule avec les feuilles. Disposer le tapioca dans le fond et y déposer les pêches coupées en quartiers.</p>
Pêches jaunes	Pce	8		
Feuilles de brick	Kg	4		
Beurre	Kg	0,050		
Tapioca	Kg	0,100		
<b>CUISSON</b>				<p><b><u>Cuisson :</u></b></p> <p>Préchauffer le four à 180°C, napper les pêches avec un peu de beurre fondu et le miel. Enfourner environ 20 minutes</p>
Beurre	Kg	0,080		
Miel	Kg	0,040		
<b>COULIS FRUITS JAUNES</b>				<p><b><u>Coulis :</u></b></p> <p>Plonger les abricots dans l'eau bouillante puis dans l'eau froide pour pouvoir enlever la peau. Couper en morceaux, mixer avec le jus de citron et le sucre glace, porter à ébullition 2 à 3 minutes, filter et refroidir.</p>
Fruits jaunes (abricot)	Kg	0,300		
Jus de citron	Pce	1		
Sucre glace	Kg	0,030 à 0,040		
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>				<p><b><u>Finition:</u></b></p> <p>Concasser et torréfier les pistaches au four quelques minutes à 180°C ;</p>
Glace pistache	L	0,5		
<b>FINITION</b>				<p><b><u>Dressage :</u></b></p> <p>Couper la tarte, servir avec une boule de glace, un coulis dans l'assiette et décorer avec les pistaches torréfiées</p>
Pistaches torréfiées	Kg	0,100		
<b>Notes personnelle :</b>				