

Tatin de poireau à la moutarde à l'ancienne  
Caramel soja sirop d'érable  
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
<b>BASE</b>			<p><b>Base :</b> Détailler les disques de pâte feuilletée et les badigeonner de moutarde en grain. Réserver au frais.</p> <p><b>Garniture:</b> Tailler les blancs de poireaux d'environ 2 cm de hauteur, les disposer dans une sauteuse et les cuire dans du bouillon de légumes, assaisonner et parfumer au curry. Cuire environ 30 minutes et bien égoutter. Faire sauter les allumettes et égoutter.</p> <p><b>Caramel sauce soja et sirop d'érable :</b> Mélanger l'huile avec le sirop d'érable puis la sauce soja.</p> <p><b>Montage:</b> Disposer les tronçons de poireau dans un moule à tarte, ajouter les allumettes. Arroser avec le mélange érable soja. Disposer les abaisses de pâte, bien rentrer le tour dans le moule.</p> <p><b>Cuisson :</b> Cuire au four environ 20 minutes à 180 °C</p> <p><b>Dressage :</b> Démouler les tartes et servir avec la crème moutardée + un peu de curry et le poireau frit Décorer.</p>
Pâte feuilletée	Pce	2	
Moutarde en grain	Kg	0,100	
<b>GARNITURE</b>			
Blanc de poireau	Kg	2 ou 8 brins	
Allumettes fumettes	kg	0,150	
Bouillon de légumes	L	2	
Curry	Pm	Pm	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
<b>CARAMEL SOJA ÉRABLE</b>			
Huile d'olive	L	0,050	
Sirop d'érable	L	0,100	
Sauce soja	L	0,050	
<b>CRÈME MOUTARDEE</b>			
Crème liquide	L	0,150	
Moutarde en grain	Kg	0,030	
<b>DÉCOR</b>			
Poireau	Kg	0,500	
Huile de pépin de raisin	L	0,5	
Cerfeuil	Botte	0,5	
<b>Notes personnelle :</b>			