

## Pissaladière figes, fromage frais et raisins.

8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
<b>BASE</b>			<p><b>BASE :</b></p> <p>Détailler des disques de pâte, piquer et cuire à 180°C entre deux plaques ou grilles.</p> <p>Eplucher, laver et émincer finement les oignons rouges.</p> <p>Compoter avec un peu d'huile, de vinaigre, thym frais, ajouter le miel en fin de cuisson et assaisonner.</p> <p>Tailler le fromage en dés.</p> <p><b>GARNITURE :</b></p> <p>Tailler les figes en petits quartiers et réserver.</p> <p><b>FINITION :</b></p> <p>Disposer de la compotée d'oignon sur les disques de pâte, ajouter les dés de fromage, les quartiers de figes en rosace et passer au four, garder les figes fermes.</p> <p>Passer les tomates cerises à l'huile d'olive avec un peu de thym, assaisonner et passer rapidement au four.</p> <p>Passer les raisins à la poêle au beurre, assaisonner.</p> <p><b>MONTAGE :</b></p> <p>Garnir les pissaladières avec les tomates, les raisins, les jeunes pousse et décorer avec les pignons torréfiés et les fines herbes.</p>
Pâte feuilletée (ou pizza)	Pce	2	
Oignons rouges	Kg	0.400	
Huile d'olive	L	0.050	
Vinaigre balsamique	L	0.030	
Miel	Pm	Pm	
Sel, piment, sucre	Pm	Pm	
Thym frais	Pm	Pm	
Fromage frais chèvre	Kg	0.300	
<b>GARNITURE</b>			
Figes fraîches	Pce	12	
Miel	Pm	Pm	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
<b>FINITION</b>			
Tomates cerises	Pce	24	
Raisin rouge ou blanc	Pce	24	
Jeunes pousses	Kg	0.200	
<b>DECOR</b>			
Pignon de pin (Noisette)	Pm	Pm	
Ciboulette	Botte	0.5	
Cerfeuil	Botte	0.5	
Notes personnelles :			