

Intitulé du plat			Type de plat			
Tarte de Menton – Pissaladière – Pichade de Menton						
Fiche technique de fabrication-bon économat.						
N° de référence			Nombre de couverts			
			1 x 6 cts			
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps	
<i>pâte</i>						
farine	gr	300	1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Tiédir le lait, ajouter et délayer. • Réaliser une fontaine avec une pincée de sel et la farine 		
Levure boulanger	gr	30	1.2		<ul style="list-style-type: none"> • Mélanger lait – levure – huile d’olive avec le bout des doigts. • Laisser monter ½ h couvert d’un linge. 	
lait	cl	15	1.3			
Huile d’olive	cl	15				
sel		pm				
<i>Tarte Menton</i>						
Oignons	kg	1,5	1.4	<ul style="list-style-type: none"> • Eplucher, émincer les oignons. • Eplucher, dégermer, hacher les 2 gousses d’ail. • Suer, compoter les oignons avec 2 c à s d’huile d’olive. 		
Ail (gousses)	pc	2	1.5		<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter l’ail le b.g et compoter 10 minutes. • /!\ trop sec ajouter 2 c à s d’eau • /!\ trop acide ajouter 2 c à c de sucre. • Retirer le b.g. 	
Olives noires	gr	100	1.6	<ul style="list-style-type: none"> • Rectifier l’assaisonnement. • Abaisser la pâte. 		
b.g	pc	1	1.7	<ul style="list-style-type: none"> • Garnir la pâte avec les oignons • Cuire à 180°C +/- 30 minutes. • Démouler, ajouter les olives dénoyautées et un filet d’huile. 		
Huile d’olive	C à s	2				
Sel, poivre		pm				
<i>pissaladière</i>						
Filets d’anchois	pc	18	1.8	<ul style="list-style-type: none"> • + • Ajouter lors du mijotage des oignons 10 anchois détaillés en morceaux. • A la sortie du four, laisser tiédir et poser dessus les olives + reste des anchois. 		
			1.9			
<i>Pichade de Menton</i>						
Tomates	pc	4	1.10	<ul style="list-style-type: none"> • + • Emonder, vider et tailler les tomates en brunoise. • Lors du mijotage des oignons, ajouter les ¾ des tomates concassées avec la chair intérieure, bien faire séché l’ensemble. • Cuire avec compotée et tomates en brunoise. • A l’envoi : mettre les olives et les anchois. 		
Schéma ou dessin ou photo						