

Intitulé du plat			Type de plat		
Tarte tatin aux pommes et camembert					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				6	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
pommes	pc	5	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Éplucher, évider les pommes et détailler en quartiers. Beurrer un moule à manqué (hauts bords). Fondre 80 g de beurre dans une poêle avec de l'huile d'olive. Dorer les pommes sur chaque face. Couper le fromage en tranches épaisses. Disposer les pommes en rosace bien serrée dans le moule beurré avec les 20 g de beurre restant par-dessus. Poivrer. Sel : facultatif car le fromage est salé. Disposer les tranches de camembert sur les pommes. Mettre la pâte feuilletée par-dessus en prenant soin de rentrer les bords. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Cuire +/- 30 minutes à 180°C en surveillant la coloration. Démouler rapidement sur grille ou sur plat légèrement beurré. Servir bien chaud. 	
Pâte feuilletée	pc	1			1.2
Huile d'olive	cl	5	1.3		
beurre	gr	100	1.4		
camembert	pc	1	1.5		
Sel, poivre		pm	1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
<i>variante</i>					
Sucre s2 ou cassonade gr 100 Certain ajoute à la coloration des morceaux de pommes un peu de sucre pour réaliser une caramélisation					
			Schéma ou dessin ou photo		
					